

BATEDEIRAS AUTOMÁTICAS

SÉRIE C-LINE



www.brettecnica.com

Brettecnica
Equipamentos para a Indústria Alimentar, Lda.
Av. 19 de Maio, nr 4. Pav. 4
2715 - 001 Pero Pinheiro
Portugal

Tel.: 219 259 305/06
Fax: 219 259 307

E-mail: geral@brettecnica.com



Le impastatrici planetarie C-Line 10/20/40/60 sono destinate all'utilizzo in piccole produzioni artigianali. Offrono notevoli doti di robustezza e praticità unite a un basso costo di esercizio e ad una manutenzione inesistente. Il planetario permette di effettuare cicli di lavoro assolutamente precisi e costanti grazie alle impostazioni del tempo e delle velocità, inseribili anche con macchina in movimento. L'utilizzo di numerosi utensili facilmente intercambiabili garantisce un mescolamento delicato, graduale ed omogeneo. Grazie a queste caratteristiche, le planetarie C-Line 10/20/40/60 sono l'ideale per miscelare prodotti montati e piccoli impasti (prodotti per farcitura, mousse, creme ed altri prodotti da montare a neve).



Pannello di comando "C-line VV": Timer, variatore elettronico.
 Panel de mandos "C-line VV": Temporizador, variador electrónico.
 Control panel "C-line VV": Timer, electronic variable speed.
 Panneau de commande "C-line VV" muni de: minuteur, variateur électronique.
 Bedienfeld "C-line VV": Zeitschaltuhr, elektronischer Wandler.



Pannello di comando "C-line 3V": 3 velocità con selettore elettromeccanico.
 Panel de mandos "C-line 3V": 3 velocidades con selector electromecánico.
 Control panel "C-line 3V": 3 speeds with selector, electric bowl lifting controls.
 Panneau de commande "C-line 3V": 3 vitesses avec sélecteur électromécanique.
 Bedienfeld "C-line 3V": 3 Geschwindigkeitsstufen mit elektromechanischem Wählschalter.



Griglia aperta / Open grid

La batidora planetaria C-Line 10/20/40/60 esta destinada para producciones artesanales. Ofrece notables dotes de robustez y practicidad unidos a un bajo coste de uso y a un mantenimiento inexistente. Su sistema planetario, le permite efectuar trabajos absolutamente precisos y constantes gracias a su sistema de programación de el tiempo y velocidad, las cuales se pueden insertar con la maquina en movimiento. La utilización de accesorios fácilmente intercambiables garantizan un trabajo delicado, gradual y homogéneo de los productos montados y pequeñas masas (mousse, cremas pasteleras, productos montados a punto de nieve, etc.)

Die Planetenrührmaschinen C-Line 10/20/40/60 sind für den Einsatz in kleinen handwerklichen Produktionen ausgelegt. Neben robuster Bauweise und praktischer Handhabung zeichnen sie sich durch niedrige Betriebskosten und Wartungsfreiheit aus. Dank den auch bei laufender Maschine vorzunehmenden Einstellungen von Zeit und Drehzahl können mit der Planetenrührmaschine absolut präzise und konstante Arbeitszyklen durchgeführt werden. Durch die Benutzung zahlreicher, problemlos auswechselbarer Werkzeuge wird ein schonendes, allmähliches und gleichmäßiges Rühren sichergestellt. Aufgrund dieser Merkmale sind die Planetenrührmaschinen C-Line 10/20/40/60 ideal für das Verrühren geschlagener Produkte und kleiner Teige (Garniermassen, Mousse, Cremes und sonstige geschlagene Massen).



Mod. C-line 10/20



Mod. C-line 10/20

10 / 20 / 40 / 60

The C-Line 10/20/40/60 Planetary Mixers were specifically designed for confectionary productions. Not only attractively priced, but the machines require minimal to no maintenance. The design and features of the C-LINE Series Planetary Mixers allow one to carry out very precise work cycles. One of the main features contributing to precise operation is the simple Control Panel. The panel allows the operator to control mixing time and speed. Use of the various mixing utensils, which are easily and quickly changed, guarantee gentle, gradual and homogenous mixing. All these features make the C-Line 10/20/40/60 Planetary Mixers ideal to whip (i.e. mousse and creams) and also to mix small quantities of dough.

Les batteurs-mélangeurs C-LINE 10/20/40/60 sont indiqués pour les petites et moyennes productions. Robustes et pratiques, ils sont très économiques du point de vue frais d'exploitation et entretien pratiquement inexistant. Les cycles de travail sont absolument précis et constants grâce au système électronique pour la programmation et la variation de la vitesse. Grâce à leur grande souplesse, ils peuvent être employés aussi bien dans les pâtisseries que dans la petite industrie, lorsqu'on a besoin d'un outil souple et fiable. L'utilisation des nombreux accessoires, facilement interchangeable, garantit un pétrissage délicat, progressif et homogène de mélanges ayant différentes caractéristiques et consistances (pâte à biscuits, préparations pour farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige).



Frustra, spirale, gancio, spatola.
Batidor, gancho en espiral, gancho, pala.
Whip, spiral, hook, spatula.
Fouet, spirale, crochet, spatule.
Schlagbesen, Spiralknethaken, Knethaken,
Flachrührer.



Mod. C-line 40



Mod. C-line 60

Caratteristiche tecniche - La struttura è costituita da un corpo in carpenteria d'acciaio, da una griglia protettiva in acciaio inox ed un coperchio della testata in materiale plastico speciale termoformato anti-urto. I vari cinematismi sono realizzati in acciaio speciale, mentre gli ingranaggi di trasmissione sono costruiti in acciaio al nichel-cromo-molibdeno rettificati. Tutte queste attenzioni rendono la meccanica robusta, affidabile e silenziosa. Particolare attenzione è stata posta alle norme di sicurezza. La solida griglia di protezione è dotata di un particolare sistema di sollevamento che permette il contemporaneo abbassamento della vasca. La macchina è dotata di un sistema di arresto dell'utensile. Allo spegnimento della macchina la rotazione dell'utensile viene autofrenata entro i parametri previsti dalle norme di sicurezza CE.

Características técnicas - La estructura esta fabricada en cuerpo de acero, con una parrilla de protección en acero inoxidable, tapa superior en material plástico termoformado. La reductora esta realizada en acero especial, con los engranajes de transmisión en acero al níquelcromo-molibdeno y rectificados. Todos estos cuidados y atenciones puestos en el diseño garantizan una mecánica robusta, fiable y silenciosa. Una atención particular se ha puesto en el riguroso cumplimiento de las normas de seguridad; la solida parrilla de protección esta dotada de un particular sistema de elevación y bloqueo en su posición abierta. La maquina esta dotada igualmente de un sistema de freno para los accesorios, con lo qual la rotación de los mismos queda frenada conforme a los parametros de seguridad impuestos por las normas de seguridad de la C.E.

Technical Characteristics - The structure is composed of a durable stainless steel carpentry. The safety grid is of stainless steel and the head section is covered by specially thermoformed shatter proof plastic safety cover. The various inner drive components are of a durable and unique stainless steel, while the transmission gears are constructed of rectified stainless steel nickel chrome molybdenum. The special attention paid to mechanical fortitude make this machine quite and robust. Particular attention has also been paid to the incorporated safety features. The safety grid, when raised, makes the bowl lowering. The machine is endowed with a special tool arresting system. Once the machine is turned off, the rotation of the mixing tools immediately cease.

Caractéristiques techniques - Le châssis du batteur est en acier, la grille de protection en acier inox, le boîtier de la tête en plastique anti-choc. Les différents organes d'entraînement sont en acier spécial; les engrenages de transmission en acier au nickel-chrome-molybdène, rectifiés. Toutes ces précautions rendent la mécanique du batteur robuste, fiable et silencieuse. Une attention particulière a été réservée aux normes de sécurité. Lorsqu'on relève la grille de sécurité, un dispositif particulier fait baisser en même temps la cuve. A l'arrêt, la rotation de l'outil est freinée et la machine s'arrête dans les délais prévus par les normes de sécurité CE.

Technische Merkmale - Die Struktur besteht aus einem Stahlkörper, einem Schutzgitter aus Edelstahl und einem Arbeitskopfgehäuse aus stoßfestem, wärmegeformtem Spezialkunststoff. Die verschiedenen Bewegungsmechanismen sind aus Spezialstahl, und die Übertragungsgetriebe aus Nickel-/Chrom-Molybdänstahl gebaut. Dank dieser Features ist die Mechanik robust, zuverlässig und geräuscharm. Auf die Erfüllung der Sicherheitsbestimmungen wurde besonderen Wert gelegt. Das solide Schutzgitter ist mit einem speziellen Hubsystem versehen, das das gleichzeitige Absenken der Schüssel gestattet. Die Maschine ist mit einem Haltesystem des Werkzeugs ausgestattet. Bei Abschalten der Maschine wird die Werkzeugdrehung automatisch innerhalb der von den EG-Sicherheitsbestimmungen vorgeschriebenen Parameter abgebremst.

C-line 10 / 20 / 40 / 60

Technical data			10 banco bench	20 banco bench	10 a colonna floor model	20 a colonna floor model	40 a colonna floor model	60 a colonna floor model
Capacità vasca	Bowl capacity	Litri/liters	10	20	10	20	40	60
Potenza	Installed power	Kw	0.55	0.75	0.55	0.75	2.2	3.0
Peso	Weight	kg	100	105	115	120	200	240
Altezza	Height	mm	815	815	1215	1215	1400	1480
Larghezza	Width	mm	450	450	450	450	590	670
Lunghezza	Length	mm	660	660	660	660	870	870
Voltaggio	Mains	Volt	220/ 1 phase	220/ 1 phase	220/ 1 phase	220/ 1 phase	220/1 phase* 380/3 phase*	220/1 phase* 380/3 phase*
Velocità utensili	Speed of tools	rev.	100-415	100-415	100-415	100-415	100-415	100-415
Ausiliari	Ancillary power	Volt	24	24	24	24	24	24
Variatore velocità	Continuous speed variator (inverter)	Kw	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes only 220/1 V	Yes only 220/1 V
Sollevatore vasca manuale	Manual bowl lifting		Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
Vasca + 3 utensili	Bowl with 3 tools		Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
Struttura in acciaio	Stainless steel structure		Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
Kit riduzione vasca + 3 utensili (spirale - frusta - spatola)	Kit reduction bowl + 3 tools (whisk - spiral - flat beater)	Litri/liters		10	10	10	20	40

* 3 speeds with selector / * Variable speed - * 3 velocità con selettore / * Velocità variabile

www.brettecnica.com

Brettecnica
Equipamentos para a Indústria Alimentar, Lda.
Av. 19 de Maio, nr 4. Pav. 4
2715 - 001 Pero Pinheiro
Portugal

Tel.: 219 259 305/06
Fax: 219 259 307

E-mail: geral@brettecnica.com

