



IMPASTATRICI
SPIRAL MIXERS
AMASADORAS DE ESPIRAL
PÉTRINS Á SPIRAL



GB MACCHINE
WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

T. +39 0490993679
WWW.GBMACCHINE.IT - INFO@GBMACCHINE.IT

GB MACCHINE SRL VIA L. EINAUDI, 5 - 35016 PIAZZOLA SUL BRENTA PADOVA ITALY C.F. P.IVA 05451130289

GB MACCHINE
WE COMBINE PASTRY AND BAKERY

IMPASTATRICI - SPIRAL MIXERS - AMASADORAS DE ESPIRAL - PÉTRINS Á SPIRAL

MODEL		GBM80	GBM100	GBM130	GBM160	GBM200	GBM250	GBM300	GBTUFF45	GBTUFF65
Capacity dough/flour	kg	80/50	100/65	130/80	160/100	200/125	250/150	300/185		
Capacity bowl	lt	120	145	200	250	290	350	430	67	95
Lenght L	mm	75	75	85	95	95	105	115	650	650
Width P	mm	120	120	130	145	145	145	162	870	870
Height H	mm	152	152	152	160	160	165	165	1330	1420
Power	Kw	4,6	5,7	6,9	8,5	8,5	12,5	12,5	1,5/2,2	1,5/2,2
Weight	kg	48	480	580	840	840	1090	1140	296	300



GBM80



GB MACCHINE

WE COMBINE PASTRY AND BAKERY



GBTUFF45

ITA

Forti, affidabili, durevoli e pratiche: le impastatrici GBM80/110/130/160/200/250/300 sono state pensate per soddisfare le molteplici esigenze del settore della panificazione consentendo la lavorazione di impasti a bassa, media ed alta idratazione e create rispettando le normative europee. Le macchine sono dotate di cuscinetti di alta qualità montati su supporti estraibili, le pulegge di trasmissione sono in ghisa anticorrosiva e le cinghie di alta qualità. Il riparo è in policarbonato antiurto o realizzato con tondini in acciaio per il mercato extra-UE. Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox per consentire un'ottima igiene e pulizia. L'azionamento della macchina avviene tramite un pannello comandi di tipo elettromeccanico.

ENG

Spiral mixer is the best option for mixing dough as it keeps the dough at a low temperature while the spiral tool spins to knead the dough. This allows the dough not to overheat or ferment quickly especially when preparing artisanal breads that need to ferment at a slow pace.

The wide range of mixers is conceived to satisfy each bread production ensuring the kneading of low, medium and high hydrated dough.

Mixers are manufactured in compliance with the European regulations and are built with high-quality bearings, pulleys are made of anti-corrosion cast iron.

The shelter is made of shock-proof polycarbonate or made with steel rods for the non-EU market. All the parts in contact with ingredients are made of stainless steel to facilitate the cleaning operations.

Machine works through an electromechanical control panel installed in front position

SPA

La amasadora de espiral es la mejor opción para mezclar la masa, ya que mantiene la masa a baja temperatura mientras la espiral gira para amasar la masa. Esto permite que la masa no se sobrecaliente o fermente rápidamente, especialmente cuando se preparan panes artesanales que necesitan fermentar a un ritmo lento.

La amplia gama de mezcladores está concebida para satisfacer cada producción de pan asegurando el amasado de masa de baja, media y alta hidratación.

Los mezcladores se fabrican de acuerdo con la normativa europea y están contruidos con componentes de alta calidad, las poleas están hechas de hierro fundido anticorrosión.

La protección está hecha de policarbonato a prueba de golpes o con barras de acero para el mercado no comunitario. Todas las piezas en contacto con los ingredientes son de acero inoxidable para facilitar las operaciones de limpieza.

La máquina funciona a través de un panel de control electromecánico instalado en la posición delantera.

FRA

Le pétrin á spirale est la meilleure option pour mélanger la pâte car il maintient la pâte à basse température tandis que l'outil spirale tourne pour pétrir la pâte. Cela permet à la pâte de ne pas surchauffer ou fermenter rapidement, surtout lors de la préparation de pains artisanaux qui doivent fermenter à un rythme lent.

La large gamme de pétrins á spirale est conçue pour satisfaire chaque production de pain en assurant le pétrissage de pâte hydratée faible, moyenne et élevée.

Les pétrins á spirale sont fabriqués conformément à la réglementation européenne et sont construits avec des roulements de haute qualité, les poulies sont en fonte anticorrosion.

L'abri est en polycarbonate résistant aux chocs ou fabriqué avec des tiges d'acier pour le marché non européen. Toutes les pièces en contact avec les ingrédients sont en acier inoxydable pour faciliter les opérations de nettoyage.

La machine fonctionne par un panneau de commande électromécanique installé en position avant.