



MASTER PLUS

*Pétrin à cuve amovible
Amasadora con carro artesa extraible*



MASTER PLUS

HOMOGENEITY
OXYGENATION REFINING
essential ingredients for
PROFESSIONAL MIXER

MASTER PLUS_ESI: *Lignes de pétrins à spirale à cuve amovible, professionnels, semi-industriels.*

Le pétrin est réalisé en utilisant les technologies de construction les plus modernes et offre en une seule machine expérience, sécurité du travail, design et simplicité d'utilisation.

La société Logiudice a tenté de résoudre, en concevant cette nouvelle machine, toutes les problématiques que l'on rencontre à l'intérieur d'un laboratoire, comme: l'allongement des délais de production, l'intensité du travail, les différents types de mélanges quelques fois même très fermes.

La ligne de pétrins Master Plus comprend une capacité de mélange comprise entre 160 au 300 kg.

MASTER PLUS_ESI: *Línea industrial de amasadoras de espiral con artesa extraíble.*

Esta línea de amasadoras se fabrica con las tecnologías de fabricación más modernas; encerrando en una única máquina la experiencia, la seguridad de utilizzo, el estilo en el diseño y la simplicidad de uso.

En la proyectación de esta máquina, el objetivo de la empresa Logiudice era resolver todos los problemas y necesidades que se pueden encontrar al interno de un obrador, como son: prolongación de los tiempos de producción, intensidad de trabajo, diferentes tipologías de masa, a veces muy tenaces.

La línea de amasadoras Master Plus comprende una capacidad de amasado entre 160 y 300 kg.





Le châssis de la machine est réalisé avec une structure en acier très épais, traité avec des peintures liquides. Sur demande, il peut être entièrement construit en acier inox.

La spirale, la barre centrale de découpe de la pâte et la cuve sont en acier inox.

L'association de ces éléments unie à la vitesse programmée confèrent homogénéité, oxygénation et raffinage à la pâte tout en maintenant la température constante.

Montée et descente de la tête et fixation-décrochage du chariot de la cuve sont automatisés par un circuit hydraulique. Ce qui garantit un blocage parfait de la tête et du chariot, en évitant des oscillations horizontales et verticales des composants principalement en conditions de pleine charge et avec des mélanges fermes.

La estructura de la máquina se realiza con carpintería de acero de gran espesor pintado en líquido. A pedido se puede fabricar totalmente en acero inoxidable.

El utensilio gancho espiral, la barra central que corta la masa y la artesa son de acero inoxidable.

La perfecta combinación de estos elementos junto con la velocidad programada confieren homogeneidad, oxigenación y refinación de la masa, manteniendo constante la temperatura de la misma.

La subida y bajada del cabezal, el enganche y desenganche del carro artesa extraíble están automatizados mediante un circuito hidráulico.

Éste último garantiza un bloqueo perfecto del cabezal y del carro, evitando oscilaciones horizontales y verticales de los componentes principales en condiciones de carga completa y con masas tenaces.

Le tableau de commande de la machine est incorporé au pétrin.

La gestion du cycle de mélange est déléguée au **tableau de commandes avec écran tactile 7 pouces en couleurs**. La programmation et la mise à jour des fonctions peuvent avoir lieu manuellement ou au moyen de clé usb; le programme peut contenir jusqu'à 99 recettes. Pour chaque recette, six vitesses de travail pour la cuve et pour la spirale peuvent être programmées.

Le panneau de commandes coordonne aussi les suivantes fonctions: signal sonore en cas de pannes et anomalies; gestion intégrée de la sonde de température et du compte d'eau, insertion de langues étrangères.

Les pétrins sont disponibles sur demande avec tableau électrique ULCSA.

El panel de mandos de la máquina está incorporado en la carpintería de la amasadora.

El control del ciclo de amasado se realiza a través del **panel de mandos con pantalla táctil de 7" a color**. La programación y la actualización de las funciones puede hacerse manualmente o mediante llave USB: el programa puede contener hasta 99 recetas. Para cada receta se pueden programar seis velocidades de trabajo tanto para la artesa como para el gancho espiral.

El panel de mandos coordina las funciones de: señalización acústica de averías y anomalías; gestión integral de la sonda de temperatura y del cuenta litros; inserción de idiomas.

A pedido, las amasadoras se disponen con cuadro eléctrico ULCSA.





Moteur spirale de puissance élevée géré au moyen d'un variateur de vitesse triphasé.

Cette solution permet, au lieu d'avoir à peine deux vitesses, de sélectionner de nombreuses vitesses de mélange. De plus le variateur permet un contrôle total des pics de puissance en évitant des surchauffes et des dommages au moteur. Le moteur de rotation de la cuve est géré par le même variateur.

Rotation de la cuve au moyen d'une roue de friction avec ressorts de poussée pour un entraînement élevé de la cuve dans n'importe quelle condition d'utilisation.

Transmissions de l'outil à spirale avec poulies de grand diamètre qui garantissent toujours une traction maximale même avec des mélanges très durs et fermes.

Système de changement rapide de l'outil à spirale et de la spatule pour un travail versatile des pétrins. Le système manuel de décrochage est simple et rapide à utiliser. (optional)

Motor espiral de gran potencia gestionado mediante inverter trifásico.

Con esta solución, en lugar de contar sólo con dos velocidades, se pueden elegir múltiples ciclos de velocidades de amasado. Además, con el inverter se tiene el control total de los picos de potencia, evitando sobrecalentamientos y daños al motor. También el motor de rotación de la artesa es gestionado por el mismo inverter.

Rotación de la artesa mediante rueda fricción con muelles de empuje que garantizan un elevado contacto por transmisión de la artesa en cualquier condición de uso.

Transmisión espiral con poleas de gran diámetro que aseguran la máxima tracción incluso con masas muy duras y tenaces.

Sistema de cambio rápido del gancho espiral y del batidor, para lograr versatilidad en el uso de las amasadoras. El sistema manual de desenganche es simple y rápido de realizar. (optional)

Racleur pâte, en plus des outils à spirale et de la spatule, il est utile pour faciliter le détachement de la pâte des parois de la cuve surtout pour des mélanges particulièrement mous. (optional)

Compte-litres, géré automatiquement depuis le tableau à écran tactile, il dose l'eau aux quantités et temps programmés dans la recette. (optional)

Raspador masa, es útil para facilitar la separación de la masa de las paredes de la artesa, sobre todo para masas especialmente blandas. (optional)

Cuenta litros, gestionado automáticamente desde la pantalla táctil, dosifica el agua en las cantidades y los tiempos programados en la receta. (optional)





Le chariot est compatible avec tous les modèles Master Mix et élévateurs, il s'unit à la machine au moyen d'un système de fixation à traction. Pour une meilleure stabilité de la cuve pendant la phase de travail, **le chariot est réglable par des rouleaux de centrage et de blocs de support de la cuve** placés sur les côtés de la cuve et sous le chariot.

Le châssis du chariot de la machine est réalisé avec une structure en acier, conçue et dimensionnée pour être soumise à de plus fortes sollicitations et traité avec des peintures liquides. Sur demande, le châssis de la cuve peut être entièrement construit en acier inox.

La cuve est entièrement en acier inox, avec finition renforcée plate sur le bord supérieur et finition striée sur le bord inférieur. Cet usinage particulier placé à l'extrémité de la roue de friction facilite la rotation de la cuve en réduisant les sollicitations du moteur.

El carro es compatible con todos los modelos Master Mix y elevadores, unión mediante sistema de enganche a tracción. Para lograr la mayor estabilidad de la artesa durante la fase de elaboración, **carro regulable gracias a rodillos de centrado y bloques sujeta-artesa**.

El bastidor del carro artesa se fabrica con carpintería en acero, proyectado y diseñado para someterse a mayores esfuerzos y tratado con pintura en líquido. A pedido el bastidor de la artesa se puede fabricar totalmente con acero inoxidable.

La artesa es totalmente de acero inoxidable, con acabado reforzado plano en el borde superior y acabado grabado en el borde inferior. Esta elaboración especial situada cerca de la rueda fricción favorece la tracción de la artesa reduciendo los esfuerzos del motor.

Capot de la cuve en acier inox fermé avec anneau en Polyxène alimentaire fixé sur le bord.

La fermeture de la cuve pendant la phase de travail évite la dispersion des poussières, tout en assurant l'hygiène du milieu de travail.

Regard d'inspection à fermeture automatique: pour un meilleur contrôle du mélange.

Le regard est doté d'une charnière à micro qu'en cas d'ouverture arrête momentanément le fonctionnement de la machine.

Tapa artesa de acero inoxidable de tipo cerrado con anillo de polizene para uso alimentario fijado en el borde. El cierre de la artesa durante la fase de trabajo evita la dispersión de polvos, manteniendo salubre el ambiente de trabajo.

Mirilla de inspección con autocierre: para el mejor control de la masa.

La mirilla está dotada de bisagra micro que, cuando está abierta, detiene momentáneamente la elaboración de la máquina.



MASTER PLUS

Modèle Modelo	Farine Harina	Pâte Masa		Cuve Cuba	Vitesse disponible Velocidades disponibles	Velocité spirale Velocidad espiral	Velocité cuve Velocidad cuba	Dimensions Dimensiones				Puissance Potencia	Poids Peso
	Kg	Kg min	Kg max	Lt.	Nr	rpm	rpm	A cm	B cm	H cm	H1 cm	Kw	Kg
ESI													
ESI - 160	100	15	160	250	6	80 - 200	8 - 20	129	193	152	196	17.2	1630
ESI - 200	125	17	200	275	6	80 - 200	8 - 20	129	193	152	196	17.2	1640
ESI - 250	150	22	250	320	6	80 - 200	8 - 20	139	221	158	218	26	1665
ESI - 300	180	27	300	420	6	80 - 200	8 - 20	143	221	158	218	26	1705

CHARIOT CUVE - CARRO ARTESA

C 160	100	15	160	250	---	---	---	95	110	87	---	---	200
C 200	125	17	200	275	---	---	---	95	110	90	---	---	200
C 250	150	22	250	320	---	---	---	105	115	90	---	---	220
C 300	180	27	300	420	---	---	---	113	123	95	---	---	220

Informations électriques

Moteurs 1500 rpm | min IE3/ULCSA

Alimentation 220- 400 V / 50- 60 Hz

Voltage circuit de contrôle 24 V

Puissance installée 17.2 / 26

IP 55

Variateur moteur spirale

Variateur moteur cuve

Écran tactile 7"

Información eléctrica

Motores 1500 rpm | min IE3/ULCSA

Alimentación 220- 400 V / 50- 60 Hz

Voltaje circuito de control 24 V

Potencia instalada 17.2 / 26

IP 55

Inverter motor espiral

Inverter motor artesa

Pantalla táctil de 7"

Norme de référence

Directive machines 2006/42 CE

Compatibilité électromagnétique CEM 2004/108 CE

Directive basse tension 2006/95 CE

Exigences en termes d'hygiène PREN 453

Normativas de referencia

Directiva máquinas 2006/42 CE

Compatibilidad electromagnética CEM 2004/108 CE

Directiva baja tensión 2006/95 CE

Requisitos de higiene PREN 453

Optional

Sonde de température

Compte-litres

Outil spatule de pâtisserie

Système de changement rapide de l'outil à spirale et de la spatule

Racleur

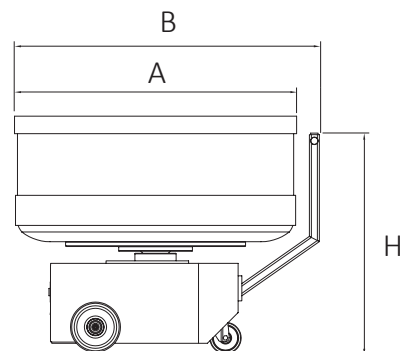
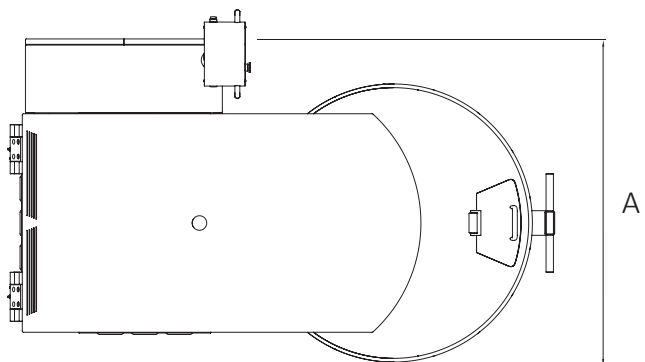
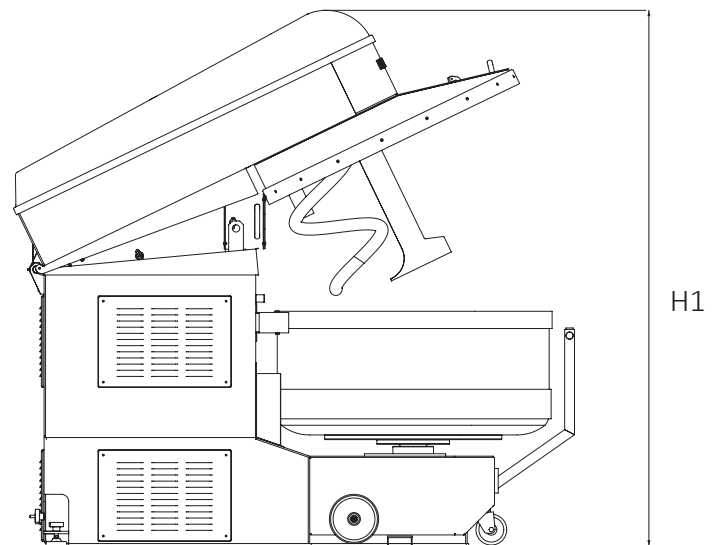
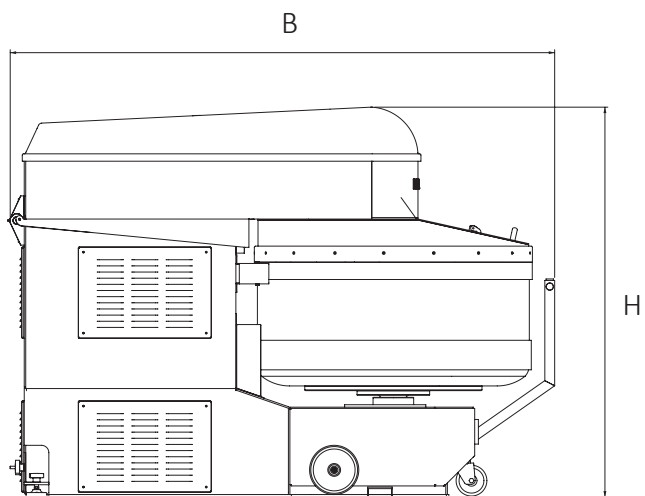
Sonda para el control de la temperatura de la masa

Cuenta litros

Batidor para masas blandas

Sistema de cambio rápido del gancho espiral y batidor

Raspador de la masa





Logiudice Forni srl
Via Macia, 14
37040 Arcole - Verona
Italy

Tel. +39 045 618 01 26
Tel. +39 045 763 61 50

Fax +39 045 763 66 05

info@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com



La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications dans le but d'améliorer sa propre gamme de produits. | La empresa se reserva el derecho de aportar cualquier modificación en la óptica de una continua mejora de sus productos.

Graphic design: eleonora@logiudiceforni.com | Photos: www.andreacracco.it