

GRADUS

RK LINE

pizzeria, pasticceria, panetteria
pizzeria, pastry, bakery

GRADUS

GRADUS



RK è l'impastatrice progettata per lavorare alla perfezione impasti di pizzeria, pasticceria e panetteria, **garantendo sempre la migliore ossigenazione.**

Questa linea di impastatrici è ideale per alti volumi di produzione e per lavorare gli impasti più resistenti.

Grazie alla tecnologia GRADUS, RK è disponibile in versione **digitale** o **touchscreen**, con **variante di velocità** e **inversione di marcia** per impasti ad alta idratazione (80-90%). In tutte le versioni è possibile avere **2 temporizzatori digitali** per programmare il ciclo di lavoro. La versione touchscreen è dotata di **3 temporizzatori touchscreen** con **funzione memory** e **ricettario programmabile.**

*RK is the spiral mixer designed to perfectly knead doughs for pizzeria, pastry and bakery, **always guaranteeing the best oxygenation.***

This line of spiral mixers is ideal for high volumes of production and for kneading the most robust doughs.

*Thanks to GRADUS' technology, RK is available in **touchscreen** and **digital** version, with **speed variator** and **reverse direction function** for high hydrated doughs (80-90%). All the versions can have **2 digital timers** in order to program the working cycle. The touchscreen version is equipped with **3 touchscreen timers** with **memory function** and **programmable recipes.***

GRADUS



La soluzione heavy duty per i tuoi impasti.

The heavy duty solution for your doughs.

VERSIONE CON VARIATORE TOUCHSCREEN
(vers. 60 e 90)

- Variatore velocità touchscreen motore TRIFASE
- Optional anche monofase (per vers. 60)
- 3 Temporizzatori touchscreen da 0 a 99 minuti, con funzione memory
- Conteggio tempo anche in manuale
- 60 Programmi di lavoro con funzione memory con testo e ricette
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati (per vers. 60)
- Trasmissione con sistema a cinghie trapezoidali (per vers. 90 e 140)
- Apertura per aggiunta prodotto
- Ruote

VERSIONE CON VARIATORE DGT (vers. 60)

- Variatore velocità digitale motore TRIFASE
- Optional anche monofase
- 1 Temporizzatore digitale da 0 a 99 minuti, con funzione memory
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati
- Apertura per aggiunta prodotto
- Ruote

VERSIONE 2V e 2 TEMPORIZZATORI
(vers. 90 e 140)

- Motore a 2 velocità TRIFASE
- Optional anche monofase (per vers. 60)
- 2 Temporizzatori digitali da 0 a 99 minuti, con funzione memory
- Conteggio tempo anche in manuale (per vers. 60)
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati (per vers. 60)
- Trasmissione con sistema a cinghie trapezoidali (per vers. 90 e 140)
- Apertura per aggiunta prodotto
- Inversione di marcia
- Ruote

VERSIONE 2V
(vers. 60)

- Motore a 2 velocità TRIFASE
- Optional anche monofase
- Spaccapasta, vasca e supporto spaccapasta in acciaio inox, protezione vasca a norma Europea UNI EN 453
- Utensile spirale di grosso spessore rinforzato e fissato a viti alla trasmissione meccanica
- Trasmissione con riduttore meccanico con ingranaggi auto-lubrificati
- Apertura per aggiunta prodotto
- Ruote

TOUCHSCREEN DIMMER VERSION
(vers. 60 and 90)

- Touchscreen speed variator THREE-PHASE motor
- Optional single-phase (for vers. 60)
- 3 touchscreen timers from 0 to 99 minutes, with memory function
- Kneading time counter also with manual controls
- 60 programs with memory function, text and recipes
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears (for vers. 60)
- Transmission with v-belt system (for vers. 90 and 140)
- Opening for product adding
- Castors

DGT DIMMER VERSION (vers. 60)

- Digital speed variator THREE-PHASE motor
- Optional single-phase
- 1 digital timer from 0 to 99 minutes, with memory function
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears
- Opening for product adding
- Castors

2 SPEED AND 2 TIMERS VERSION
(vers. 90 and 140)

- 2 speed levels THREE-PHASE motor
- Optional single-phase (for vers. 60)
- 2 digital timers from 0 to 99 minutes, with memory function
- Kneading time counter also with manual controls (for vers. 60)
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears (for vers. 60)
- Transmission with v-belt system (for vers. 90 and 140)
- Opening for product adding
- Reverse direction function
- Castors

2 SPEED VERSION
(vers. 60)

- 2 speed levels THREE-PHASE motor
- Optional single-phase
- Dough breaker, bowl and dough breaker support in stainless steel, bowl protection compliant with European regulation UNI EN 453
- Thick spiral tool, reinforced and fixed to the mechanical transmission through screws
- Transmission with mechanical gearbox with self-lubricated gears
- Opening for product adding
- Castors

	MOTORI <i>MOTORS</i>	VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ MASSIMA MAXIMUM CAPACITY	CAPACITÀ MINIMA MINIMUM CAPACITY	DIM. ESTERNE <i>EXTERNAL DIMENSIONS</i>	
		Lt	Kg	Kg	L P H mm	W D H mm
RKVE 60 TOUCH	1	63	50	5	580 x 927 x 952/1410	
RKVE 60 TR	1	63	50	5	580 x 927 x 1000	
RK 60 2 T-D	1	63	50	5	580 x 927 x 1000	
RK 60 TR 2V	1	63	50	5	580 x 927 x 1000	
RK 90 TR 2V 2T	2	90	60	6	640 x 1070 x 1310	
RKVE 90 TOUCH	2	90	60	6	640 x 1070 x 1310	
RK 140 TR 2V 2T	2	140	80	8	750 x 1200 x 1500	
RK 140 TR 2V 2T R	2	140	80	8	750 x 1200 x 1500	

	ALIMENTAZIONE <i>VOLTAGE</i>	POTENZA <i>POWER</i>	RPM VASCA <i>BOWL RPM</i>	RPM SPIRALE <i>SPIRAL RPM</i>	PESO <i>WEIGHT</i>	DIAMETRO VASCA <i>BOWL DIAMETER</i>
	V	Kw	Rpm	Rpm	Kg	Cm
RKVE 60 TOUCH	AC V 400	2,2	10-28	80-230	150	48
RKVE 60 TR	AC V 400	2,2	11-20	90-180	150	48
RK 60 2 T-D	AC V 400	2,2	13/19	109/164	150	48
RK 60 TR 2V	AC V 400	2,2	13/19	109/164	150	48
RK 90 TR 2V 2T	AC V 400	3 + 0,37	14	102/204	320	60
RKVE 90 TOUCH	AC V 400	3 + 0,37	8-15	102-204	320	60
RK 140 TR 2V 2T	AC V 400	4,7 + 0,37	14	100/200	475	70
RK 140 TR 2V 2T R	AC V 400	4,7 + 0,37	14	80/160	475	70