

# BREAD 2000

## Impanatrice a ciclo continuo



### COME IMPANARE IN MODO RAPIDO E IGIENICO

Bread 2000 realizza automaticamente, su larga scala, ciò che in ogni grande cucina o gastronomia, viene manualmente eseguito, con grande dispendio di energia e manodopera, da quattro esperti operatori. L'esclusiva funzionalità di Bread 2000 consente la preparazione di 1500-3000 pezzi/ora di cotolette, pesce, gamberi, calamari, polpette, verdure ecc. L'azione di Bread 2000 si svolge in modo sincronizzato dalle fasi di: passaggio prodotto nell'uovo, nel

pane, all'azione di pressatura, alla eliminazione dell'eccesso di pane, sino alla espulsione del prodotto nel contenitore, in modo silenzioso ed igienico senza alcun intervento manuale. Bread 2000, è smontabile manualmente e facilmente sanificabile; inoltre, essendo carrellata, può essere riposta dopo l'uso in poco spazio.

Bread 2000 è una nuova proposta Nilma, al servizio dei professionisti.

**Nilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# BREAD 2000

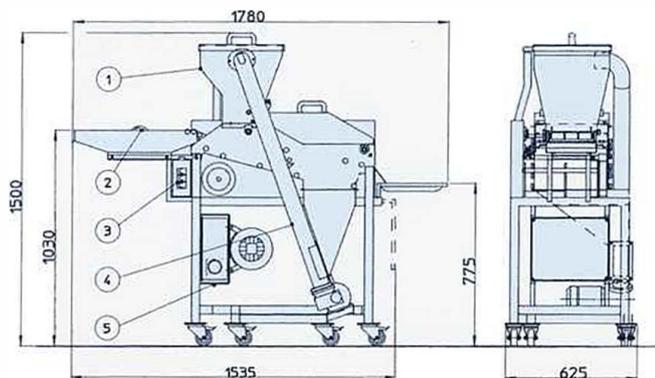
## Impanatrice a ciclo continuo



### LE CARATTERISTICHE

#### COSTRUTTIVE

Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.  
Macchina smontabile manualmente per la pulizia.  
Dispositivi esclusivi di: panatura, regolazione discesa pane, pressatura e eliminazione eccesso pane dal prodotto.  
Nastri di alimentazione in rete di acciaio inox 18/10.  
Disposizione carrellato di caricamento pane in tramoggia.  
Struttura mobile di supporto per contenitore GN 1/1 di raccolta prodotto.  
Macchina montata su ruote in acciaio inox girevoli di cui due con freno.  
Dispositivi di sicurezza posti sulla tramoggia, sul caricatore di pane e sui carter di protezione.  
Quadro comandi, a basso tensione (24V), composto da: pulsante marcia/arresto nastri, pulsante marcia/arresto alimentazione pane, pulsante marcia/arresto eliminazione eccesso pane. Grado di protezione all'umidità: IP54.

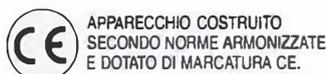


#### FUNZIONALI

- Allacciamento elettrico: 230/400V - 50Hz, 3ph
- Potenza installata: 0,85 kW
- Larghezza massima nastro di alimentazione: 200 mm
- Peso netto della macchina: 200 kg
- Spessore massimo prodotto panabile: 20 mm
- Capacità tramoggia pane: 10 kg
- Capacità vasca uova: 5 lt. ca

#### LEGENDA

- 1) Tramoggia pane
- 2) Nastro uova
- 3) Quadro comandi
- 4) Dispositivo caricamento pane
- 5) Allacciamento elettrico



APPARECCHIO COSTRUITO  
SECONDO NORME ARMONIZZATE  
E DOTATO DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la  
Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2008

# Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE