



pietrobeto



COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2000=

**EASY R**

*Impastatrici a spirale rovesciabili  
Overturable spiral mixers*





## Impastatrici rovesciabili scarico unico EASY RL-RH *Overturnable spiral mixers with single discharge EASY RL-RH*

### EASY RH

scarico fino a mt 1,8  
*discharge up to 1,8 mt*

A completamento della nuova serie di impastatrici EASY e EASY E è stato aggiunto il modello rovesciabile EASY R composto da un'impastatrice a spirale EASY e da un sollevatore-rovesciatore a funzionamento oleodinamico (EASY RL-RH).

I suoi ridotti ingombri, validi per tutte le capacità in cui viene costruita, permette un suo inserimento anche in laboratori piccoli e di difficile accesso.

Facilità di utilizzo, ergonomia e design sono le caratteristiche principali di questa nuova serie di impastatrici. A seconda del modello prescelto lo scarico può avvenire su banco (versione RL) o su tramoggia (versione RH), sul lato sinistro o su quello destro.

Nella versione RH c'è sia la possibilità di regolare l'altezza di scarico per avvicinarsi il più possibile alla tramoggia della spezzatrice volumetrica abbinata, che quella di scaricare su banco semplicemente agendo su di un selettore a chiave.

Il nuovo sistema di controllo multifunzione, montato di serie, permette sia il funzionamento manuale tradizionale sia quello automatico programmabile eliminando tutte le operazioni ripetitive (fase di impasto). Oltre 100 anni di esperienza del marchio Pietroberto nella tecnologia di lavorazione degli impasti, garantiscono prestazioni ai massimi livelli per funzionalità, affidabilità e sicurezza.

#### **Impastatrice rovesciabile doppio scarico**

Questa versione chiamata EASY RB garantisce lo scarico dell'impastatrice sia a sinistra che a destra, sia ad un'altezza banco (120 cm) che ad un'altezza tramoggia (180 cm).

Pur tenendo le stesse qualità di costruzione che di realizzazione dell'impasto, si differenzia dalla versione monoscarico per il dispositivo di sollevamento-rovesciamento.



*To complete the new series of EASY and EASY E mixers, we have added the EASY R tipping model, consisting of an EASY spiral mixer and a hydraulically-operated lifter-tipper (EASY RL-RH). Its compact size, suited to the capacities that it is built to handle, means it is also able to fit into small working areas and where access is difficult.*

*Easy to use, ergonomic and elegant design, are the principal features of this new series of mixer. Depending on the chosen model, off-loading can be onto the table (RL version) or into a hopper (RH version), on either the left or right side.*

*With the RH version it is possible either to adjust the unloading height so that the tipper is as close as possible to the hopper of the associated volumetric divider, or to unload onto the table by simply turning a key selector.*

*The new multi-function control system, a standard feature of the machine, makes it possible to operate in traditional manual mode or in programmable automatic mode, thus eliminating all the repetitive operations (mixing stage).*

*Over 100 years of Pietroberto's experience in the dough mixing technology ensure the highest levels of functionality, reliability and safety.*

# EASY R



### **Overturnable spiral mixer with double-discharge**

*Tipping mixer with double discharge  
This EASY RB version allows the mixer to be unloaded to either the left or to the right, at table height (120 cm) or hopper height (180 cm).*

*The manufacturing quality and mixing quality are exactly the same as those of single-discharge models, the only difference being the presence of the lifting-tipping device.*

**EASY RB**

a doppio scarico - with double-discharge



**EASY RL**

scarico su banco - discharge on table

## **Caratteristiche principali**

### *Main features*

- piedistallo impastatrice e colonna in carpenteria d'acciaio verniciata con polveri epossidiche (per contatto alimentare)
- carter superiore sulla testata in ABS di grosso spessore
- protezione della vasca in acciaio inox AISI 304
- vasca, spirale e piantone in acciaio inox AISI 304
- trasmissione dell'utensile e della vasca a cinghie; sistema di sollevamento-ribaltamento impastatrice idraulico servoassistito (versioni RL e RH)
- due motori indipendenti per vasca e spirale
- freno elettronico con arresto della spirale per apertura della protezione della vasca
- n° 1 ruota fissa e n°6 ruote piroettanti per agevolare gli spostamenti della macchina (versioni RL e RH)
- piedini di appoggio regolabili per una migliore stabilità della stessa sia in fase d'impasto, che di sollevamento-ribaltamento
- grado di protezione elettrica IP55 dell'impianto (contro spruzzi d'acqua e infiltrazioni di polveri e farina)
- quadro di comando digitale di serie a console con tasti a membrana, manopola multifunzione e pulsanti di salita-discesa impastatrice
- sollevatore-rovesciatore a colonna verticale laterale con funzionamento ad un pistone idraulico (EASY RL) o a due pistoni idraulici (EASY RH)
- sollevatore-rovesciatore a colonna verticale posteriore con funzionamento a vite senza fine con chiocciola (EASY RB)

- mixer pedestal and column: painted steel with epoxy powder
- very thick ABS mixer top cover
- AISI 304 stainless steel bowl protection
- AISI 304 stainless steel bowl, spiral and breaking bar
- tool and bowl driving system via belts; the mixer is equipped with a hydraulic and servocontrolled lifting-overturning system (single - discharge version)
- two independent motors for bowl and spiral
- electronic brake to stop the spiral before opening of the safety guard
- one fixed wheel and six rotating wheels for an easy handling of the machine (EASY RL-RH)
- standing feet to stabilize the machine
- IP55 electric protection degree (against water sprays, dust and flour infiltrations)
- Multifunction control panel on the front of the kneading machine for selecting the mixing and unloading functions
- side vertical column lifter-tipper with single hydraulic piston operation (EASY RL) or dual piston operation (EASY RH)
- lifting-tilting device with vertical column on the backside with functioning through a lead screw and nut system

#### **OPTIONAL / OPTIONAL:**

- potenziamento motore e trasmissione utensile  
*stronger motor and gear box*
- struttura in acciaio inox / *stainless steel structure*
- sonda di temperatura / *temperature probe*
- quadro di comando con strumentazione elettromeccanica  
*electromechanical control panel*
- protezione della vasca in ABS / *ABS bowl protection*
- scivolo di scarico pasta / *dough discharge slide*



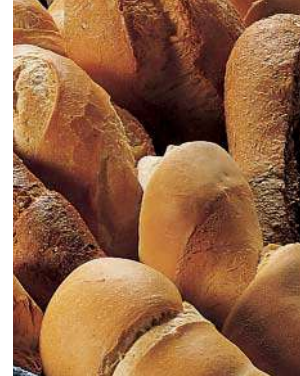
## Pannello multifunzionale

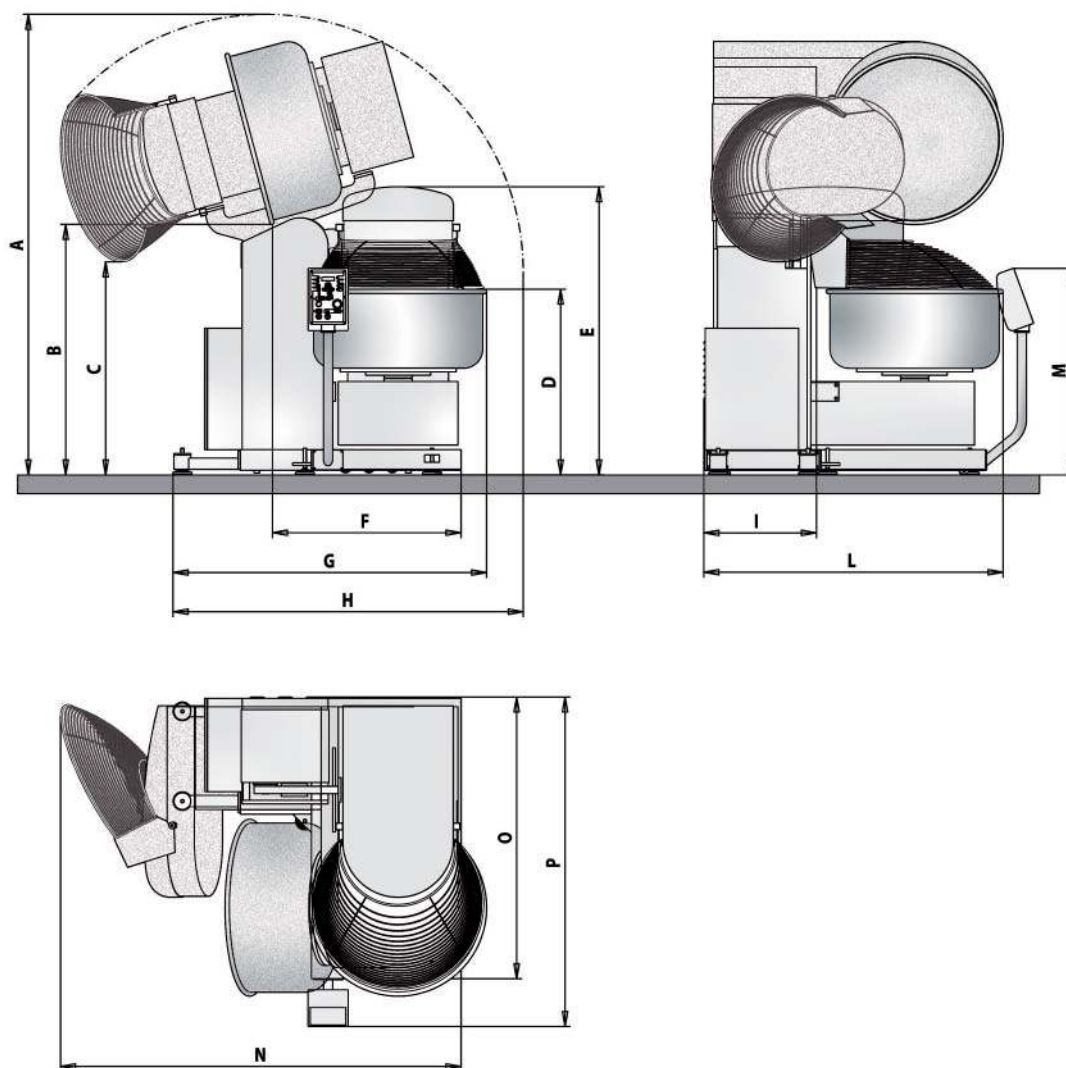
### Multifunctional control panel

- pannello comandi multifunzione installato di serie
- tastiera a membrana protetta da una superficie in policarbonato resistente alla pressione e all'abrasione
- display con visualizzazione su due linee fino ad un massimo di 19 caratteri alfanumerici
- manopola ergonomica che permette un facile inserimento di dati e lettere e la programmazione delle fasi di impasto
- tipi di funzionamento:
  - ciclo manuale diretto
  - ciclo manuale con fasi impostate
  - ciclo automatico programmabile
- visualizzazione e controllo temperatura impasto
- memorizzazione con inserimento del nome fino a n° 50 ricette di impasto
- per ogni ricetta si possono memorizzare fino a n° 15 delle seguenti fasi:
  - 1ª velocità / rotazione vasca a sinistra
  - 1ª velocità / rotazione vasca a destra
  - 2ª velocità / rotazione vasca a destra
  - pausa automatica
  - aggiunta ingredienti
  - gestione n°1 dosaggio automatico
- diagnostica stato della macchina e visualizzazione allarmi
- connessione a PC su porta dedicata (optional)

- *standard multifunction control panel*
- *membrane keyboard protected by a pressure resistant and abrasionproof polycarbonate surface*
- *two-line display up to 19 alphanumeric characters*
- *ergonomic handle allowing an easy setting of data and letters and the mixing phases programming*
- *operations modes:*
  - *direct manual cycle*
  - *manual cycle with set phases*
  - *programmable automatic cycle*
- *dough temperature display and control*
- *memory up to 50 recipes names*
- *for each recipe it is possible to store in memory up to 15 of the following phases:*
  - *1<sup>st</sup> speed / bowl anticlockwise rotation*
  - *1<sup>st</sup> speed / bowl clockwise rotation*
  - *2<sup>nd</sup> speed / bowl clockwise rotation*
  - *automatic pause*
  - *additional ingredients*
  - *control of one automatic dosing equipment*
- *machine status diagnostic and alarms display*
- *device for PC connection (optional)*

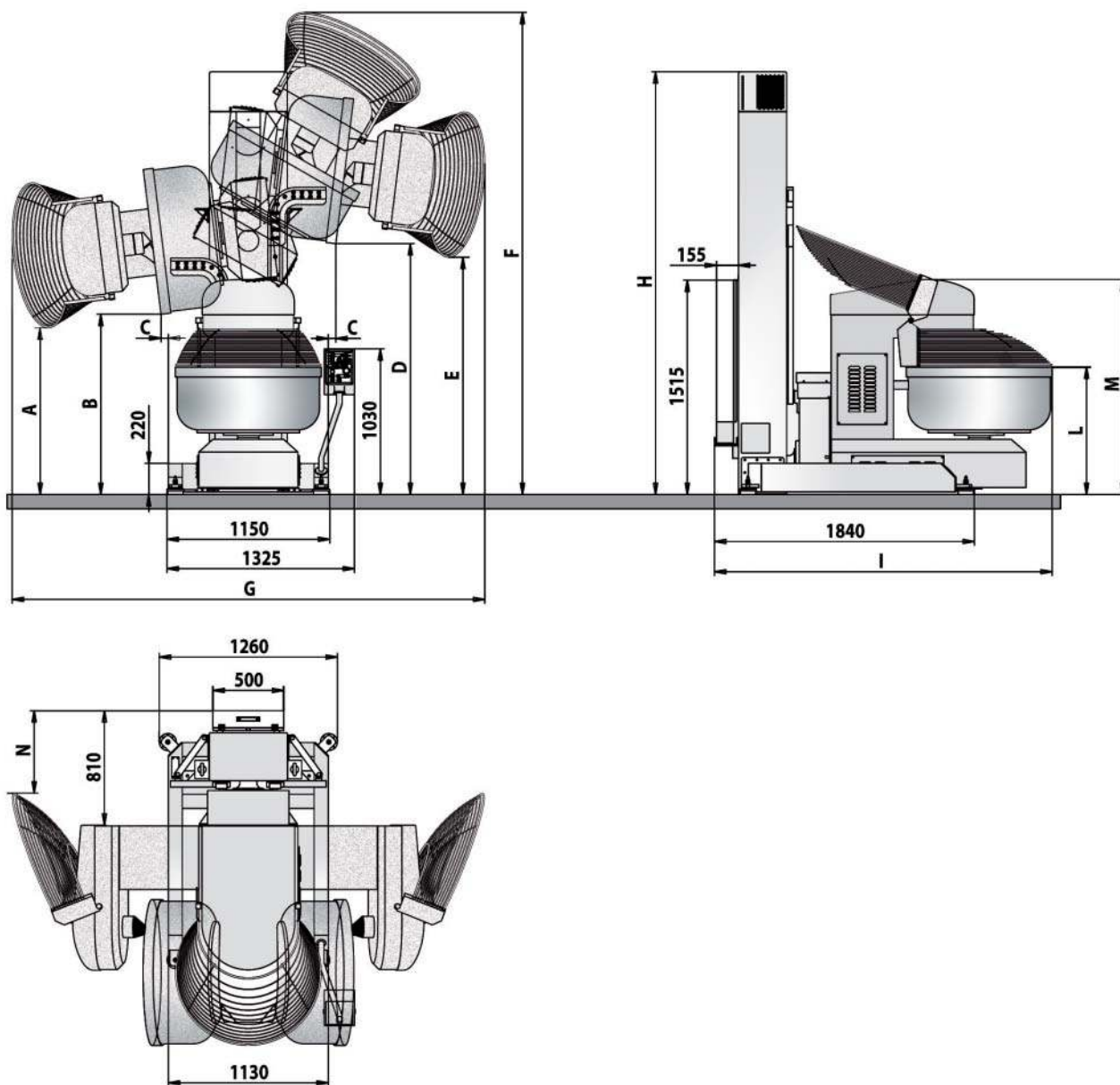
-  Avvio sequenze impasto  
*Mixing cycle start up key*
-  Arresto spirale e vasca  
*Spiral and bowl stop key*
-  Ciclo manuale 1ª velocità  
*Manual cycle 1<sup>st</sup> speed*
-  Ciclo manuale 2ª velocità  
*Manual cycle 2<sup>nd</sup> speed*
-  ENTER - Conferma parametro  
*Parameter confirmation*
-  ESC - Uscita programma  
*Exit program*
-  Rotazione vasca destra-sinistra  
*Bowl clockwise/anticlockwise rotation*
-  Rotazione vasca ad impulsi  
*Intermittent bowl rotation*
-  Scorrimento videate up/down  
*Values up/down scroll*
-  Manopola impostazione rapida  
*Quick setting knob*
-  Salita impastatrice  
*Mixer lifting*
-  Discesa impastatrice  
*Mixer lowering*
-  Selezione scarico sx o dx (EASY RB)  
*Left or right discharge selection (EASY RB)*





Modello Model	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	I mm	L mm	M mm	N mm	O mm	P mm
EASY 120 RL	2396	1395	1200	950	1540	977	1605	1870	570	1450	1110	2100	1500	1765
EASY 120 RH	2915	1910	1716	970	1555	1058	1692	1945	765	1595	1110	2182	1600	1870
EASY 160 RL	2465	1340	1140	995	1545	1008	1680	1870	570	1600	1110	2145	1500	1765
EASY 160 RH	2970	1855	1565	1010	1555	1098	1731	1934	765	1705	1110	2290	1600	1870
EASY 200 RL	2500	1320	1050	1010	1640	1038	1750	1926	570	1620	1110	2165	1500	1765
EASY 200 RH	3035	1845	1575	1010	1640	1110	1820	2000	765	1720	1110	2255	1600	1870
EASY 250 RL	2500	1295	1075	1090	1640	1113	1750	1926	500	1620	1110	2165	1500	1765
EASY 250 RH	3035	1815	1575	1090	1640	1186	1820	2000	765	1720	1110	2255	1600	1870

Modello Model	Potenza installata Installed power kW	Velocità Speed n°	Diametro vasca Diameter bowl mm	Profondità vasca Depth bowl mm	Capacità vasca Capacity bowl lt kg	Peso Weight kg
EASY 120 RL	6,7	2	800	400	203 120	1071
EASY 120 RH	6,7	2	800	400	203 120	1288
EASY 160 RL	8,2	2	900	420	261 160	1096
EASY 160 RH	8,2	2	900	420	261 160	1313
EASY 200 RL	8,6	2	1000	440	331 200	1189
EASY 200 RH	8,6	2	1000	440	331 200	1430
EASY 250 RL	8,6	2	1000	520	393 250	1226
EASY 250 RH	8,6	2	1000	520	393 250	1467



Modello Model	A*	B*	C	D**	E**	F*	F*	G	H*	H**	I	L	M	N
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
EASY 120 RB	1280	1380	10	1880	1780	2830	3330	3350	2490	2990	2265	845	1435	1050
EASY 160 RB	1235	1320	45	1820	1725	2860	3360	3360	2490	2990	2380	885	1435	820
EASY 200 RB	1180	1270	52	1770	1680	2900	3400	3340	2490	2990	2390	900	1520	585
EASY 250 RB	1180	1260	135	1760	1680	2855	3355	3275	2490	2990	2390	980	1520	560

\* SCARICO SU BANCO - DISCHARGE ON TABLE \*\* SCARICO FINO A METRI 1,8 - DISCHARGE UP TO 1,8 MT

Modello Model	Potenza installata Installed power kW	Velocità Speed n°	Diametro vasca Diameter bowl mm	Profondità vasca Depth bowl mm	Capacità vasca Capacity bowl lt kg	Peso Weight kg
EASY 120 RB	6,7	2	800	400	203 120	1668*
EASY 160 RB	8,2	2	900	420	261 160	1693*
EASY 200 RB	8,6	2	1000	440	331 200	1810*
EASY 250 RB	8,6	2	1000	520	393 250	1847*

\* MACCHINA CON ALTEZZA DI SCARICO SU BANCO-SPEZZATRICE VOLUMETRICA/MACHINE WITH DISCHARGE HEIGHT ON TABLE-VOLUMETRIC DIVIDER

Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni e illustrazioni. La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti. Impieghi diversi da quanto previsto dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso.  
It is not possible to claim rights on the data, descriptions and illustrations. The machine is built to comply with the accident-prevention, hygiene and electric standards in force. Uses different from those suggested by the manufacturer are strictly forbidden.