Venere

L’impastatrice per piccoli e medi impasti

The mixer for small and medium-sized doughs
Die Knetmaschine für kleine und mittlere Teigmengen



CUPPONE
YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963





L’impastatrice a spirale che crea impasti perfetti in pochi minuti

Grazie alla rotazione combinata di vasca e spirale regolabile in due velocità, l’impasto viene stirato e amalgamato, garantendo un’ottima ossigenazione e lo sviluppo della maglia glutinica, ideale per pane e pizza.

The spiral mixer that creates perfect dough in minutes

Thanks to the combined rotation of the bowl and spiral, adjustable to two speeds, the dough is stretched and mixed, ensuring excellent oxygenation and development of the gluten network, ideal for bread and pizza.

Die Spiralknetmaschine, die in wenigen Minuten perfekte Teige herstellt

Dank der kombinierten Drehung von Behälter und Spirale, die in zwei Geschwindigkeiten einstellbar ist, wird der Teig geknetet und vermengt, wodurch eine optimale Sauerstoffzufuhr und die Entwicklung des Glutengeflechts gewährleistet werden, ideal für Brot und Pizza.

Robusta e infaticabile, costruita per durare

La vasca, la spirale, il piantone e la protezione in acciaio inox e la carrozzeria in lamiera verniciata di grosso spessore offrono un’elevata resistenza alla corrosione e agli agenti chimici.
La macchina è eccezionalmente silenziosa grazie ad un motoriduttore a bagno d’olio e a un sistema di trasmissione a catena per la spirale e a cinghia per la vasca. Offre due velocità di rotazione, la prima per amalgamare, la seconda per la formazione del composto.

Sturdy and tireless, built to last

The bowl, spiral, column, and stainless steel guard, and the thick painted sheet metal body offer high resistance to corrosion and chemicals. The machine is exceptionally quiet thanks to an oil-bath gearmotor and to a chain drive system for the spiral and a belt drive for the bowl. It offers two rotation speeds: the first for mixing, the second for kneading.

Robust und unermüdlich, gebaut für eine lange Lebensdauer

Der Behälter, die Spirale, der Sockel und der Schutz aus Edelstahl sowie das Gehäuse aus dickem lackiertem Blech bieten eine hohe Beständigkeit gegen Korrosion und chemische Einflüsse. Die Maschine ist dank eines Getriebemotors im Ölbad und eines Kettenantriebssystems für die Spirale und eines Riemenantriebssystems für den Behälter außergewöhnlich leise. Sie bietet zwei Drehgeschwindigkeiten, die erste zum Vermengen, die zweite zum Formen der Masse.

Venere

Impastatrice a spirale - Spiral mixer - Spiralteigknetmaschine

La qualità Cuppone - Cuppone quality - Die Qualität von Cuppone



Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
Bowl, spiral and column in stainless steel
Wanne, Spirale und Leitstab aus Edelstahl



Griglia di protezione in acciaio inox
Bowl cover guard in stainless steel
Wannenschutzabdeckung aus Edelstahl



Ruote piroettanti con freno
Swivel wheels with brakes
Schwenkräder mit Bremsen

La tecnologia Cuppone - Cuppone technology - Die Technologie von Cuppone

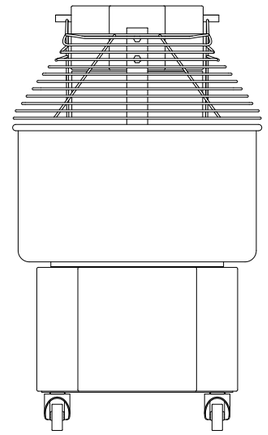
Trasmissione a catena per la spirale e a cinghia per la vasca
Chain drive for the spiral and belt drive for the bowl
Kettenantrieb für die Spirale und Riemenantrieb für den Behälter

Motore con motoriduttore a bagno d'olio
Motor with oil-bath gearmotor
Motor mit Getriebemotor im Ölbad

Doppia velocità di rotazione
Double speed
Doppelte Geschwindigkeit

Timer
Timer
Timer





CE UK CA

AC 3-N-400V 50Hz

MODELLO MODEL MODELL		VNR/10KR-C5-CP	VNR/20KR-C5-CP	VNR/30KR-C5-CP
Impasto finito Finished dough quantity	**Kg**	12	25	35
Volume della Vasca Bowl volume Wannenvolumen	**L**	16	32	41
Assorbimento elettrico Electrical absorption Stromaufnahme	**kW**	0,75	1,1	1,5
Dimensioni esterne External dimensions Außenmaße	**mm**	**L** 340 **P** 580 **H** 650	**L** 420 **P** 710 **H** 740	**L** 480 **P** 780 **H** 840
Peso netto Net weight Nettogewicht	**Kg**	48	73	118
Dimensioni imballo Packaging dimensions Verpackungsmaße	**mm**	**L** 730 **P** 390 **H** 780	**L** 800 **P** 480 **H** 880	**L** 880 **P** 540 **H** 980
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht	**Kg**	56	85	130

Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage

Note



CUPPONE

YOUR PARTNER IN BAKING SINCE 1963

Scopri di più
Discover more
Um mehr zu erfahren

Cuppone Srl
Via Sile, 36 – 31057 Silea (TV)
cuppone.com
Tel: +39 0422 361143