



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

C.P. Srl

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Impastatrici a spirale elettroniche serie CPMel
Electronic spiral mixers, CPMel series

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	X	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La serie di impastatrici CPM della CP si completa con la Linea Elettronica CPMel. Alle caratteristiche già note delle "gemelle analogiche" CPM, la gamma CPMel aggiunge un'apparecchiatura elettronica programmabile, un dosatore dell'acqua, anch'esso programmabile, e una sonda termica. Con le nuove attrezzature è ora possibile programmare fino a 99 diversi cicli d'impasto, impostare 3 diversi tipi di velocità (di cui una lenta, ma con il senso di rotazione della vasca invertito per facilitare il pre-impasto) e la quantità di litri da immettere nella vasca con l'indicazione costante della temperatura dell'acqua. La sonda termica, posizionata su un lato della macchina, permette inoltre di verificare in qualunque momento la temperatura dell'ambiente e dell'impasto.

The CPM versions of spiral mixers is completed by the electronic series CPMel. To the well know features of the CPM series, the CPMel adds an electronic programmable control panel, a water meter and a thermal probe. It's possible to program up to 99 different mixing recipes, 3 different speeds (of whom one slow cycle with the reverse bowl rotation to help the pre-mixing effect) and the litre quantity to deposit into the bowl with the constant indication of the water temperature. The thermal probe, on the side of the machine, enables us to verify in every moment both the dough temperature and the environment temperature for a perfect mixing effect.