

impastatrice a spirale



S

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



MODELLO
MODEL
MODELE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase 400V 50Hz
three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée triphasée 400V 50Hz
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità trifase 400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power
puissance installée 2 vitesses triphasée
potencia instalada 2 velocidades trifásica

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

motoriduttori a bagno d'olio
oil-bath speed reducers
moteurducteur à bain d'huile
motoreductor de baño de aceite

				mm $\frac{A}{B}$		mm $\frac{A}{B}$	kg	
S 10	0,55 kW	-	-	A 280 B 460 C 600	10 lt 7 kg Ø 260x200	A 330 B 560 C 740	35	•
S 16*	0,55 kW	0,55 kW	1,1/0,8 kW	A 340 B 640 C 695	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	56	•
S 20*	0,75 kW	0,75 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 695	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	60	•
S 30*	1,1 kW	1,1 kW	1,7/1,3 kW	A 435 B 780 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	92	•
S 40*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 490 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	102	•
S 50*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 490 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	107	•

* disponibile anche in versione digitale

* available also in digital version

* disponible aussi en version digitale

* también disponible en versión digital

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.

Le serie "S" sono costituite da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Disponibile anche in versione digitale, eccetto S10.



Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

The "S" series are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.

Available also in digital version, except S10.



Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.

Les séries "S" ont une structure entièrement en acier peint en blanc. Le design personnalisé et actuel les rendent uniques dans leur genre.

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en fil d'acier inoxydable et permet de surveiller la pâte pendant son utilisation et permet aussi d'ajouter tous les ingrédients, sans avoir à le soulever.

L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.

Disponible aussi en version digitale, exclu S10.



Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.

Las series "S" se componen de una estructura construida totalmente en acero pintado de blanco, con líneas personalizadas y actuales que las hacen únicas.

Espiral, cuba y rompe masa en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad.

Equipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en hilo de acero inoxidable que le permite controlar la masa durante el proceso y la adición de ingredientes sin tener que levantarla.

La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Los controles son de baja tensión de 24 voltios. También disponible en versión digital, S10 excluido.



impastatrice a spirale

CE

S

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espiral



mod. S con pulsantiera digitale
mod. S with digital panel
mod. S avec panneau digital
mod. S con pulsador digital

CE

impastatrice a spirale

S

dough spiral mixer
pétrin à spirale
amasadora a espirala



S 10



S 16



S 20



S 30



S 40



S 50