



Impastatrice ideale per panetterie, pizzerie, pasticcerie e per la famiglia.

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza.
- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.
- Motore trifase a 2 velocità da 12 a 60kg.
- Timer di serie da 12 a 60 kg.
- Ruote con freno di serie sulle versioni da 12 a 44 kg.
- Struttura in acciaio verniciato.

#### OPTIONAL

- Motore monofase.

Spiral mixer ideal for bakery, pizza-restaurant, confectioner's and domestic use.

- Bowl, spiral and shaft in strong high st. steel inox.
- A gear motor has been conceived for the chain drive system.
- 12 to 60 kg 2-speed three-phase motor.
- Standard timer from 12 to 60 kg.
- The models from 12 to 44 kg will be supplied complete with wheels with brake.
- The frame is in stainless steel painted.

#### OPTIONAL

- Single phase motor.

Cette pétrin à spirale est la machine idéale pour la boulangerie, la pizzeria, la pâtisserie et pour la famille.

- Cuve, spirale et barre sont en acier inox.
- Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile.
- Moteur tri-phase avec 2 vitesses de 12 à 60 kg.
- Temporisateur standard de 12 à 60 kg.
- Les modèles de 12 à 44 kg. sont montés en série sur roulettes douées de frein.
- Structure en acier vernie .

#### OPTIONAL

- Moteur monophasé.

MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ IMPASTO DOUGH CAPACITY CAPACITÉ PÂTE	CAPACITÀ FARINA FLOUR CAPACITY CAPACITÉ FARINE	VOLUME VASCA BOWL VOLUME VOLUME CUVE	DIMENSIONI ESTERNE CM EXTERNAL DIMENSIONS CM DIMENSIONS EXTERIEURES CM			POTENZA MOTORE 1 VELOCITÀ MOTOR POWER 1 SPEED PUISSANCE MOTEUR 1 VITESSE	POTENZA MOTORE 2 VELOCITÀ MOTOR POWER 2 SPEEDS PUISSANCE MOTEUR 2 VITESSES	PESO WEIGHT POIDS
	Kg.	Kg.	lt	A	B	H	Kw	Kw	Kg
SP 5	5	3	7	54	26	53	0,37	-	33
SP 8	8	5	10	55	28	56	0,37	-	36
SP 12	12	8	15	68	35	69	0,75	0,6/0,8	60
SP 12 R	12	8	15	69	35	69	-	0,6/0,8	80
SP 18	18	12	20	70	39	69	0,75	0,6/0,8	65
SP 18 R	18	12	20	72	39	69	-	0,6/0,8	85
SP 25	25	17	33	77	43	77	1,10	1/1,4	95
SP 25 R	25	17	33	78	43	77	-	1/1,4	115
SP 38	38	25	40	82	48	77	1,5	1,5/2,2	105
SP 38 R	38	25	40	84	48	77	-	1,5/2,2	130
SP 44	44	30	50	85	53	77	1,5	1,5/2,2	110
SP 44 R	44	30	50	88	53	77	-	1,5/2,2	140
SP 60/E	60	40	75	102	58	101	2,6	2,6/3,4	250

R = Testata sollevabile e vasca estraibile / Lifiable head and extractible bowl / Tête relevable et cuve démontable.

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur.