

PRODOTTO
ITALIANO



Impastatrice a spirale 20/30 Kg Spiral mixers 20/30 Kg

Quality

Made



Pastry and Bakery machines

50°
1963 - 2013

CARATTERISTICHE FEATURES CARACTERISTIQUES CARACTERISTICA	SP 20	SP 30
Capacità di impasto Dough capacity - cuvè capacité Capacidad de masa	20/25	25/30
Capacità in Litri Litres Capacity - Capacité en litres Litre capacidad	31	40
2 Velocità Two Speeds	✓	✓
1 Timer	✗	✗
2 Timer	✗	✗
Struttura completa in acciaio inox Structure completely in stainless steel Machine avec charpenterie inox Maquina completamente inox	●	●
Potenza Kw Power Kw Puissance Kw Potencia Kw	1,3	1,3
Altezza / High / Hateur / Altura Larghezza / Width / Largeur / Anchura Profondità / Length / Profondeur / Long	cm 79 cm 44 cm 75	cm 79 cm 48 cm 81
Pesi Kg. - Weight Kg. - Poids Kg. - peso Kg.	100	115
Inversione bacinella U-Turn speed for bowl Inverion de la cuve Invertir de cuba	✗	✗
Montata su ruote Wheel mounted Montage su roulette Montado sobre rodas	✓	✓
Fungo centrale Central pole Poreau central Palo central	✗	✗
Piantone rompipasta Breakdough shaft	●	✓

✓ di serie - standard

● optional

✗ non disponibile - not available - non disponible

Dimensioni e dati tecnici possono subire variazioni - All dimension and technical data are subject to alteration - Technische Anderungen sind vorbehalten.
Les dimensions et les données qu'à titre indicatif - Land dimensiones y los datos tecnicos son susceptibles de variaciones

🇮🇹 IMPASTATRICE A SPIRALE 20/30 KG

Impastatrici Manuali a vasca fissa, altamente professionali. Le nostre impastatrici sono ideali per lavorare rapidamente pasta per pane e pizza, consentendone un'ottima ossigenazione. Le trasmissioni meccaniche ed i motori sono dimensionati per poter lavorare anche gli impasti più resistenti. A seconda dei modelli, sono disponibili con una o due velocità. Tutti gli organi a diretto contatto con la pasta sono in acciaio inox per rispettare tutte le normative vigenti oltre a quelle riguardanti la sicurezza per l'operatore.

🇬🇧 SPIRAL MIXERS 20/30 KG

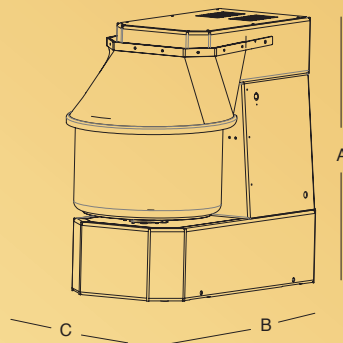
Manual mixers, with fixed bowl highly professional. Our mixers are ideal for a fast kneading and an excellent oxygenation of bread and pizza dough. The mechanical transmission and the motors are powerful enough to make knead hardest dough. Some models are fitted with one or two speeds. Every elements which comes into contact with the dough is made from stainless steel in order to comply with all relevant laws in force, not only those standards which deal with the operators safety.

🇫🇷 PÉTRINS A SPIRALE 20/30 KG

Petrins Manuels avec cuve fixe, hautement professional. Nos pétrins sont idéal pour travailler rapidement la pate à pain et la pizza. En permettant une excellente oxygenation. Les transmission mécaniques et les moteurs sont dimensionnés de manière à pouvoir travailler Également les pates les plus résistantes. Selon les modèles, certains sont disponibles avec une ou deux vitesses. Tous les organes en contact direct avec la pate sont en acier inox, afin de respecter toutes les normes en vigueur, en plus de celles concernant la sécurité de l'opérateur.

🇪🇸 AMASADORA A SPIRAL 20/30 KG

Amasadora manual cuba fija, altamente professional. Nuestras amasadoras son ideales para elaborar de modo rapido la masa para pan e pizza, permitiendo una oxigenation exceptional. Las transmisiones mecanica y los motores estan demensionados para esta en condiciones de trabajar incluso las masa más resistentes. Algunos modelos disponen de uno o dos velocidades. Todos los organos en contacto directo con la masa son de acero inoxidable, con arreglo a todas las Normativas vigentes, asi como à quella relacionadas con la seguridad de operador.



MODELLO - MODEL MODÈLE - MODELO	SP20	SP30
A	cm 79	cm 79
B	cm 75	cm 84
C	cm 44	cm 48
Peso - Weight - Poids Peso - Gewicht - Bec	Kg 100	Kg 115