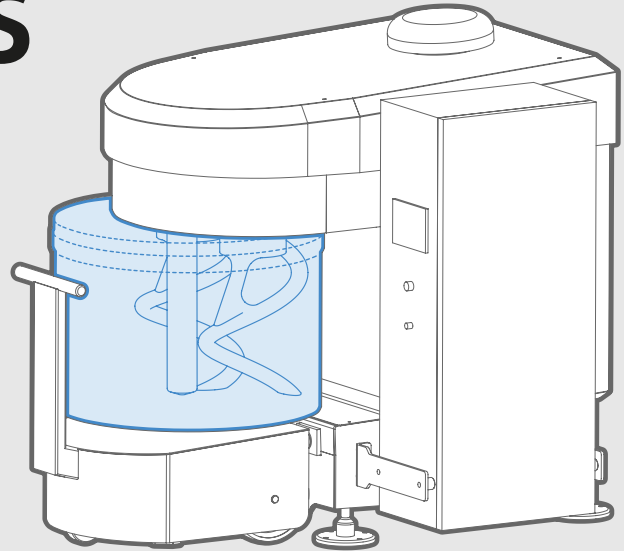


## SPIRAL MIXERS

Mélange traditionnel  
Technologie repensée pour  
améliorer les standards avec  
simple ou double spirale.

Disponible en différents  
configurations pour répondre à tous  
les besoins de production.



PAIN ARTISANAL



CROISSANT



PANETTONE



GRILLER



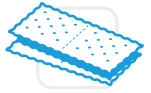
Petit pain



BRETZEL



TORTILLA



CRAQUELIN



PAIN FUIT



PAIN DE SEIGLE



PIZZA



PAIN PLAT



BAGUETTE



ROULEAUX



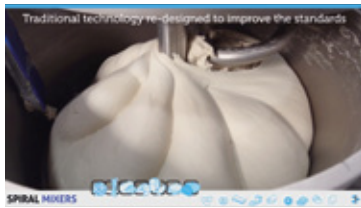
PAIN PLAT



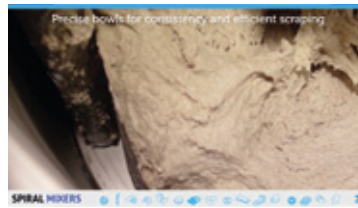
BEIGNET À LA LEVURE

# SPIRAL MIXERS

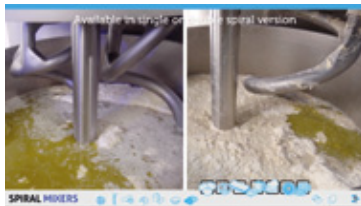
## Caractéristiques



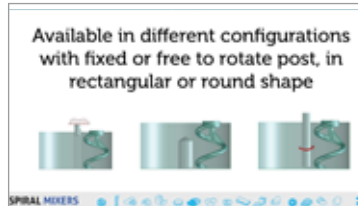
Traditionnel et spirale universelle technologie de mélange totalement repensé pour améliorer les normes



Gènese Construction et mélange breveté bol fabriqué en interne et compatible avec GENESI Double Force, Hydra et REVO



Disponible en simple ou Double Spirale pour une large gamme de besoins de production



Disponible en différents configurations de location avec poteau fixe ou libre de rotation, en rectangulaire ou forme ronde



Vitesse variable, API contrôle et mixage par l'énergie comme Standard

## Données

Modèle	Volume du bol	Plage de puissance	Poids net
GSE-160	330 litres	12-15 kilowatts	1 900 kg (4 200 livres)
GSE-220	330 litres	15-20 kilowatts	2 000 kg (4 400 livres)
GSE-280	530 litres	18-22,5 kW	2,100 kg (4,600 livres)
GSE-340	530 litres	22,5-26,5 kilowatts	2,300 kg (5,150 livres)
GSE-430	795 litres	28,5-32,5 kilowatts	2,700 kg (5,950 livres)
GSE-520	795 litres	32,5-36,6 kilowatts	2,800 kg (6,200 livres)
GSE-620/900		DONNÉES SUR DEMANDE	
GDE-160	330 litres	18-22,5 kW	2 000 kg (4 400 livres)
GDE-220	330 litres	22,5-26,5 kilowatts	2,200 kg (4,800 livres)
GDE-280	530 litres	28,5-32,5 kilowatts	2 500 kg (5 500 livres)
GDE-340	530 litres	32,5-37 kilowatts	2,700 kg (6,000 livres)
GDE-430	795 litres	37-43,5 kW	3,300 kg (7,200 livres)
GDE-520	795 litres	45-50 kilowatts	3,500 kg (7,700 livres)
GDE-620/900		DONNÉES SUR DEMANDE	

Les données techniques et photos sont fournies à titre indicatif et n'engagent pas San Cassiano sur les éventuelles modifications qui pourraient y être apportées.

Chaque pâte a des caractéristiques différentes qui affectent et déterminent la taille maximale du lot que chaque mélangeur peut gérer. Sancassiano décline toute responsabilité liée à la quantité maximale de pâte que nos machines peuvent mélanger. Le personnel technique de Sancassiano est entièrement disponible pour aider aux tests de mélange afin de collecter les données de mélange nécessaires et de dimensionner correctement les machines.



**Sancassiano**spa

Via Cavallotto, 8  
12060 Roddi d'Alba (CN)  
P.IVA IT 00189480049

Tél. +39 0173 280.324 Fax. +39

0173 615.211 E-mail :

[info@sancassiano.com](mailto:info@sancassiano.com)

[www.sancassiano.com](http://www.sancassiano.com)

