



Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality

MECNOSUD

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP01



IT IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA SP01

UN MOTORE SENZA INVERSIONE DI MARCIA DELLA VASCA

ADATTA PER IMPASTI CON IDRATAZIONE SUPERIORE AL 60%
L'impastatrice a spirale automatica Serie SP01, è la macchina ideale per pizzerie, panifici e pasticcerie. Disponibile con capacità di impasto da 50 a 130 Kg, è realizzata in acciaio di elevato spessore e con componenti meccanici di grande affidabilità e robustezza per un uso continuo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, SPIRALE E PIANTONE IN ACCIAIO INOX AD ALTA RESISTENZA
- GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX
- DUE VELOCITÀ DI IMPASTO REGOLABILI AUTOMATICAMENTE
- TRASMISSIONE A CINGHIE TRAPEZOIDALI PER LA MASSIMA SILENZIOSITÀ
- PIEDI DI APPOGGIO ANTERIORI REGOLABILI
- RUOTE POSTERIORI PER UNA AGEVOLE MOVIMENTAZIONE

OPTIONAL

- CARTER CHIUSO IN ACCIAIO INOX
- TIMER TOUCH SCREEN CON PROGRAMMA RICETTA
- VERSIONE CON TELAIO ALTO
- COLORI SPECIALI

FR PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP01

UN MOTEUR SANS INVERSION DE ROTATION DE LA CUVE

ADAPTE POUR PÂTES AVEC UNE HYDRATATION SUPÉRIEURE À 60 %
Le pétrin à spirale automatique de la Série SP01 est la machine idéale pour les pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Disponible avec une capacité de pâte de 50 à 130 kg, elle est réalisée en acier de haute épaisseur et avec des composants mécaniques très fiables et robustes pour une utilisation continue.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- CUVE, SPIRALE ET BARRE EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- GRILLE DE PROTECTION EN ACIER INOXYDABLE
- DEUX VITESSES DE PÂTE RÉGLABLES AUTOMATIQUEMENT
- TRANSMISSION PAR COURROIE TRAPÉZOIDALES POUR UN SILENCE MAXIMUM
- PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS RÉGLABLES
- ROULETTES ARRIÈRES POUR UNE DÉPLACEMENT FACILE

OPTIONALES

- CAPOT DE LA CUVE FERMÉE EN ACIER INOXYDABLE
- MINUTERIE À ÉCRAN TACTILE AVEC PROGRAMMATEUR DE RECETTES
- VERSION AVEC CADRE HAUT
- COULEURS SPÉCIALES

EN AUTOMATIC SPIRAL MIXER SP01

A MOTOR WITHOUT BOWL DRIVE INVERSION

SUITABLE FOR DOUGH WITH HYDRATION MORE THAN 60%
The automatic spiral mixer Series SP01 is the ideal machine for pizzerias, bakeries and pastry. Available with dough capacity from 50 to 130 kg, it is made of high thickness stainless steel and with highly reliable and strong mechanical components for a continuous use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- BOWL, SPIRAL AND SHAFT MADE IN HIGH RESISTANT STAINLESS STEEL
- STAINLESS STEEL PROTECTION GRID
- TWO AUTOMATICALLY ADJUSTABLE DOGH SPEEDS
- TRAPEZOIDAL BELTS TRANSMISSION FOR THE MAXIMUM SILENCE
- ADJUSTABLE FRONT SUPPORT FEET
- REAR WHEELS FOR AN EASY HANDLING

OPTIONAL

- STAINLESS STEEL CLOSED BOWL COVER
- TOUCH SCREEN TIMER WITH RECIPE PROGRAMMER
- HIGH FRAME VERSION
- SPECIAL COLORS

ES AMASADORA ESPIRAL AUTOMÁTICA SP01

UN MOTOR, SIN INVERSION DE DIRECCION DE ROTACION DEL PEROL

ADECUADA PARA MASA CON HIDRATACIÓN SUPERIOR AL 60%
La amasadora automática espiral Serie SP01 es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y pastelerías. Disponible con capacidad de masa de 50 a 130 kg, está fabricada en acero de alto espesor y con componentes mecánicos de alta fiabilidad y robustez para uso continuo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PEROL, ESPIRAL Y PERNO DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA
- REJILLA PROTECTORA DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA
- DOS VELOCIDADES AJUSTABLES AUTOMÁTICAMENTE
- TRANSMISIÓN POR CORREA TRAPEZOIDAL PARA UNA MÁXIMA SILENCIOSIDAD
- PIES DE APOYO DELANTEROS REGULABLES
- RUEDAS TRASERAS PARA FÁCIL MANEJO

OPCIONALES

- TAPA CERRADA EN ACIERO INOX
- PROGRAMADOR DE VELOCIDAD Y RECETAS CON PANTALLA TÁCTIL
- VERSION CHASIS TAMAÑO ALTO
- COLORES ESPECIALES

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS

Modello Model Modèle Modelo	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina	Volume vasca Bowl Volume Volume de la cuve Volumen de tina	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso
	kg	kg	lt	kW	mm A B C		kg
SP501	50	30	70	1,5/3	1020/1230/550	400/50-60/3	300
SP601	60	40	95	1,5/3	1070/1230/620	400/50-60/3	325
SP801	80	50	130	3/5,2	1130/1230/740	400/50-60/3	350
SP1301	130	80	200	3/5,2	1343/1445/825	400/50-60/3	480

*Capacità d'impasto calcolata con il 60% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti.
Dough capacity calculated with 60% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.
Capacité de pâte calculée avec le 60% d'hydratation. La capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients.
Capacidad de masa calculada con el 60% de hidratación. La capacidad máxima puede variar según los ingredientes.

CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG / CAPACITÉ DE PÂTE KG
CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG**50 60 80****SP501H / SP601H**
VERSIONE CON TELAIO ALTO
COLORE SPECIALE