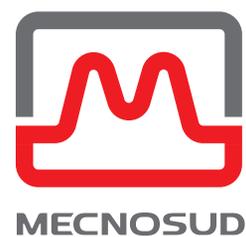
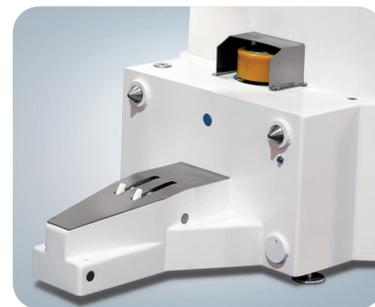
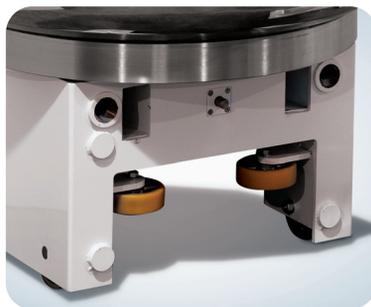


**Innovazione e qualità italiana**  
Italian innovation and quality



**IMPASTATRICE AUTOMATICA A SPIRALE CON VASCA ESTRAIBILE | SERIE SPE**  
AUTOMATIC SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE BOWL SPE SERIES





**I** La nuova impastatrice automatica a spirale a vasca estraibile è destinata a laboratori artigianali e industriali che richiedono elevate prestazioni, impasti in successione ed un livello qualitativo elevato.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- STRUTTURA REALIZZATA IN CARPENTERIA D'ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE CALCOLATA PER SOPPORTARE ELEVATE SOLLECITAZIONI IN FASE DI IMPASTO
- VERNICIATURA REALIZZATA CON POLVERI EPOSSIDICHE PER ALIMENTI
- PARTI A CONTATTO CON LA PASTA REALIZZATE INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX
- VASCA INOX CON FASCIA INFERIORE DI TRASCINAMENTO REALIZZATA IN ACCIAIO INOX CON FINITURA RUVIDA PER GARANTIRE UNA ELEVATA TRASMISSIONE DEL MOTO
- APERTURA TESTATA E AGGANCIO CARRELLO VASCA REALIZZATO CON SOLLEVAMENTO OLEODINAMICO
- TRASMISSIONE DEL MOTO VASCA CON RUOTA DI FRIZIONE GESTITA CON SISTEMA OLEODINAMICO CON COMPENSAZIONE AUTOMATICA DELL'USURA DELLA RUOTA DI FRIZIONE
- TRASMISSIONE DEL MOVIMENTO DELLA SPIRALE CON PULEGGE CON CINGHIE CON RINVIO PER GARANTIRE LA TRASMISSIONE DI ELEVATE POTENZE E REALIZZARE IMPASTI TENACI
- MOVIMENTO VASCA DOTATO DI INVERSIONE DEL MOTO IN 1<sup>a</sup> VELOCITÀ SPIRALE
- IMPIANTO ELETTRICO E IMPIANTO OLEODINAMICO REALIZZATO IN UNICO SCOMPARTO PER UN AGEVOLE ACCESSO E FACILE MANUTENZIONE

#### OPTIONAL

- VELOCITÀ VARIABILE DELLA VASCA PER MEZZO DI INVERTER ELETTRONICO A COMANDO MANUALE
- CARRELLO SUPPLEMENTARE COMPLETO DI VASCA
- AMPIA GAMMA DI SOLLEVATORI OLEODINAMICI CON DIFFERENTI ALTEZZE DI SCARICO DA 1450 MM A 2900 MM, SECONDO LE ESIGENZE DELL'UTILIZZATORE - SERIE RBE/RSE

**GB** The new automatic spiral mixer with removable bowl apt for handcraft and industrial laboratories that are in need of top performances, with a constantly mix and high quality.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

- COATED STEEL STRUCTURE REINFORCED FOR HEAVY DUTY DURING MIX
- PAINTING REALIZED WITH EPOXY-POWDERS FOR FOODSTUFFS
- PARTS IN CONTACT WITH DOUGH TOTALLY MADE IN STAINLESS STEEL
- STAINLESS STEEL BOWL WITH TRANSMISSION RING FOR MOTION ALSO MADE IN STAINLESS STEEL WITH ROUGH FINISH TO GUARANTEE AN ELEVATED GRIP
- OLEODYNAMIC OPENING HEAD AND BOWL TROLLEY HOOKING SYSTEM MADE HARD WORKING RUBBER WHEEL FOR BOWL MOTION BY OLEODINAMIC SYSTEM WITH AUTOMATIC ADJUSTMENT DUE TO WORN OUT OF RUBBER WHEEL
- SPIRAL MOTION BY A DUAL BELT DRIVE MECHANISMS TO GUARANTEE A POWERFUL TRANSMISSION FOR STIFF DOUGH
- BOWL ROTATION REVERSAL DEVICE ON FIRST SPEED OF SPIRAL
- ELECTRIC AND OLEODYNAMIC SYSTEM IN ONE LOCATION FOR EASY MAINTENANCE

#### OPTIONAL

- VARIABLE BOWL SPEED WITH ELECTRONIC INVERTER BY MANUAL CONTROL TO OPTIMIZE THE MIXING QUALITY
- EXTRA TROLLEY WITH BOWL
- LARGE RANGE OF OLEODYNAMIC LIFTERS WITH VARIABLE DISCHARGING HEIGHTS FROM 1450 MM TO 2900 MM - RBE/RSE SERIES

## DATI TECNICI

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello Model	Capacità d'impasto Kneading capacity	Volume vasca Bowl volume	Motore spirale Spiral motor	Motore vasca Bowl motor	Peso Weight
	kg	lt	kw	kw	kg
SPE160	160	250	5,9/10,3	1,1	1250
SPE200	200	290	5,9/10,3	1,1	1300
SPE250	250	360	7,5/12,5	1,5	1350
SPE300	300	430	7,5/12,5	1,5	1400



**MECNOSUD Srl**  
**Pizza, Bakery and Pastry Equipment**  
 Zona Industriale Valle Ufita  
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89  
 Fax +39 0825 443315  
 mecnosud@mecnosud.com  
 www.mecnosud.com

