

# IMPASTATRICI/MIXERS



PAG

<b>IMPASTATRICE A SPIRALE</b> <b>SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL</b> <b>AMASADORA DE ESPIRAL CON CUBA FIJA</b> <b>PÉTRIN À SPIRALE A CUVE FIXE</b>	2
PD	3
CR	4



---

## IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA

La macchina ideale per panifici e laboratori di pasticceria.

La trasmissione del moto alla spirale può essere diretta **PD**, o con un sistema di doppie pulegge **CR**.

La doppia puleggia riduce al minimo lo sforzo del motore a 2 velocità e permette la lavorazione di impasti molto tenaci.

La macchina è dotata di dispositivi per: l'inversione di marcia, la rotazione ad impulsi e l'arresto della vasca con spirale in movimento.

Carpenteria in acciaio di elevato spessore, vasca, griglia di protezione, spirale e piantone in acciaio inox.

Quadro comandi elettronico con doppio temporizzatore.



---

## SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL

The ideal machine for bakeries and pastry shops.

The transmission of movement to the spiral can be direct **PD** or through a system of double pulleys **CR**.

The double pulley reduce the effort of the 2-speed motor to the minimum, allows also the working process with a very tough dough type.

The machine is equipped with a device for reversal, rotation by impulses and stop of the bowl when the spiral is still moving.

Extra-thick steel carpentry, bowl, protection grill, spiral and breaker bar in stainless steel

Electronic control panel with double timers.



---

## AMASADORA DE ESPIRAL CON CUBA FIJA

Es la maquina ideal para panaderias y laboratorios de pasteleria.

La transmission de movimiento a la espiral puede ser directa **PD** o a través de un sistema de dobles poleas **CR**.

La doble polea disminuye al minimo el esfuerzo del motor de 2 velocidades y permite también la elaboración de masas duras.

La maquina està dotada de dispositivos de: inversiòn de marcha, rotaciòn a impulsos, y parada de la cuba con espiral en movimiento.

Estructura en acero de fuerte espesor. Cuba, rejilla de protecciòn, espiral y eje en acero inox.

Cuadro de mandos electronico con doble temporizador.



---

## PÉTRIN À SPIRALE A CUVÉ FIXE

La machine idéale pour les boulangeries et pour les ateliers de pâtisserie.

La transmission de mouvement à la spirale peut être directe **PD** ou par un système de doubles courroies **CR**.

Le système à double poulie permet de réduire au minimum l'effort du moteur à 2 vitesses et de travailler même des mélanges très durs.

La machine est dotée de dispositifs pour: l'inversion du sens de marche, la rotation par impulsions et le stop de la cuve avec la spirale en mouvement.

Structure d'acier de forte épaisseur, cuve, grille de protection, spirale et axe sont en acier inoxydable.

Tableau des commandes électronique avec double timers.



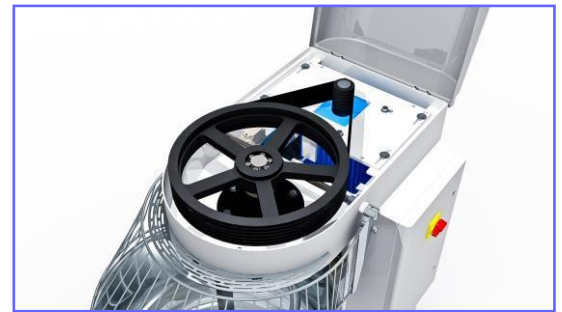
# PD

DIRETTA

DIRECT

DIRECTA

DIRECTE



modello

larghezza

profondità

altezza

motore testa

motore vasca

capacità impasto

peso



model

length

depth

height

head motor

Bowl motor

dough capacity

weight



modelo

ancho

profundidad

altura

motor espiral

motor cuba

capacidad de masa

peso



modèle

largeur

profondeur

hauteur

moteur spiral

moteur cuve

capacité de mélange

poids

	A	B	H	kw	kw	kg	kg
	cm	cm	cm				
<b>SIFAV 40 PD</b>	60	100	115	2,2÷3	0,37	40	350
<b>SIFAV 60 PD</b>	65	105	115	2,6÷4	0,37	60	430
<b>SIFAV 80 PD</b>	75	120	140	3÷5,2	0,55	80	480
<b>SIFAV 130 PD</b>	88	135	140	3÷5,9	0,55	120	530
<b>SIFAV 160 PD</b>	95	145	145	4,5÷7,8	1,1	160	730
<b>SIFAV 200 PD</b>	95	145	145	4,5÷7,8	1,1	200	770
<b>SIFAV 250 PD</b>	110	152	162	5,9÷10,3	1,5	250	920
<b>SIFAV 300 PD</b>	110	152	162	5,9÷10,3	1,5	300	930

# CR

DOPPIA  
PULEGGIA

DOUBLE  
PULLEYS

DOBLES POLEAS

DOUBLES  
COURROIES



modello

larghezza

profondità

altezza

motore  
testa

motore  
vasca

capacità  
impasto

peso



model

length

depth

height

head  
motor

Bowl  
motor

dough  
capacity

weight



modelo

ancho

profundidad

altura

motor  
espiral

motor  
cuba

capacidad de  
masa

peso



modèle

largeur

profondeur

hauteur

moteur  
spiral

moteur  
cuve

capacité de  
mélange

poids

	A	B	H	kw	kw	kg	kg
	cm	cm	cm				
<b>SIFAV 80 CR</b>	75	120	140	3÷5,2	0,55	80	480
<b>SIFAV 130 CR</b>	88	135	140	3÷5,9	0,55	120	530
<b>SIFAV 160 CR</b>	95	145	145	4,5÷7,8	1,1	160	730
<b>SIFAV 200 CR</b>	95	145	145	4,5÷7,8	1,1	200	770