

UN IMPASTO ASSO

SP 130



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG/ CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

60	80	100	130	160	200	250
----	----	-----	-----	-----	-----	-----

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP
AUTOMATIC SPIRAL MIXER SP SERIES



GB AUTOMATIC MIXER WITH FIXED BOWL SP

Automatic spiral mixer Model SP represents the ideal machine for bakeries and confectioner's. It is available with a dough capacity from 60 to 250 kg. It is made in thick stainless steel and highly reliable and strong mechanical components for a continuous use and to get tough doughes.

F PÉTRIN AUTOMATIQUE AVEC UNE CUVE FIXE SP

Le pétrin à spirale automatique Modèle SP est la machine idéale pour les boulangeries et pour les pâtisseries. Il est disponible avec une capacité de pâte de 60 à 250 kg, et il est fabriqué en acier d'une épaisseur importante et avec des composants mécaniques fortement fiables et robustes pour un usage continu et pour la réalisation de pâtes tenaces.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

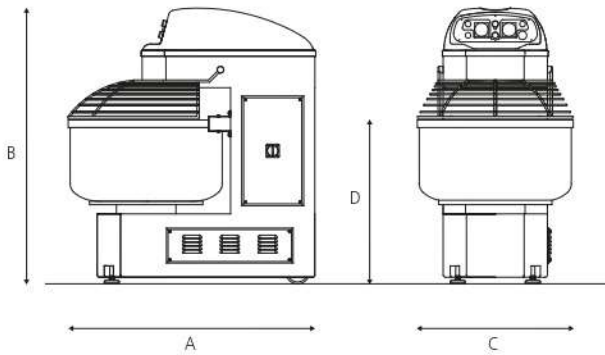
- THE STEEL-BOWL, THE SPIRAL, THE SHAFT ARE MADE IN STRONG HIGH STAINLESS STEEL
- THE PROTECTION COVER IS MADE IN STAINLESS STEEL
- THE HEAD PLATE IS COVERED IN STAINLESS STEEL
- THE MACHINE CAN BE EQUIPPED WITH TWO OPERATING SPEEDS AUTOMATICALLY ADJUSTABLE
- TWO INDEPENDENT MOTORS FOR SPIRAL AND BOWL
- TWO ELECTRONIC TIMERS FOR AN AUTOMATIC MANAGEMENT OF OPERATING SPEEDS
- A BOWL WITH ROTATION ON IMPULSE
- A REVERSIBLE BOWL
- A CHAIN DRIVE SYSTEM MADE USING TRAPEZOIDAL BELTS TO GET THE HIGHEST SILENCE
- THE FRONT FEET ARE MADE IN STAINLESS STEEL AND THEY ARE ADJUSTABLE
- THE REAR WHEELS GIVE AN EASY MOVEMENT
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSIDANT
- LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
- LA PLAQUE CULASSE EST RECOUVERTE EN ACIER INOXYDABLE
- LA MACHINE PEUT ÊTRE DOUÉE DE DEUX VITESSES D'EXÉCUTION RÉGLABLES AUTOMATIQUEMENT
- DEUX MOTEURS INDÉPENDANTS POUR LA SPIRALE ET LA CUVE
- DEUX TIMERS ÉLECTRONIQUES POUR LA GESTION AUTOMATIQUE DES VITESSES D'EXÉCUTION
- UNE CUVE AVEC UNE ROTATION PAR IMPULSION
- L'INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA CUVE
- UN SYSTÈME DE TRANSMISSION RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES POUR OBTENIR LE PLUS HAUT SILENCE
- LES PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS SONT EN ACIER INOXYDABLE ET ILS SONT RÉGLABLES
- LES ROUES ARRIÈRES DONNENT UNE MANUTENTION FACILE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



SP60-80-100-130-160-200-250

Modello Model Modèle Modelo Modell	A	B	C	D
SP130	1355	1460	830	870
SP160	1440	1560	930	870

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	kw		kg

SP130	130	86	200	3,5,2	0,75	580
SP160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	790

