

IMPASTATRICE A SPIRALE

DOUGH SPIRAL MIXERS
PETRINS A SPIRALE




modello **L inox**



versione fissa
version with fixed bowl
version fixe



 I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate.


Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità. Questa versione è disponibile solo con carrozzeria in acciaio inox. L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt.



L 16



L 20

 The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have allowed the realization of a new product with high technical features.


Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). The shape of the spiral and the width of the curls allows the realisation of a high quality well mixed dough. This model is available with body completely in stainless steel. The power supply can be single-phase 230 Volt or three-phase 230/400 Volt (special voltages are available on demand). 24V low-tension controls.



L 30



L 40

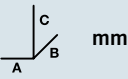

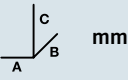
 Les nouveaux projets, résultant d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle, ont mené à la réalisation d'un produit aux caractéristiques techniques très élevées.

Spirale, cuve, et brise-pâte ont été réalisées en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité. Ce modèle est disponible dans la seule version en acier Inox. L'alimentation peut être monophasé 230V ou triphasé 230/400 Volt (voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.



L 50



DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES						
MODELLO	L 16	L 20	L 30	L 40	L 50	
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza installata monofase 230 V 50 Hz • Single-phase installed power • Puissance installée monophasée 	0,55 kW 0,75 Hp	0,75 kW 1 HP	1,1 kW 1,5 HP	1,5 kW 2 HP	1,5 kW 2 HP	
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza installata trifase 400 V 50 Hz • Three-phase installed power • Puissance installée triphasée 	0,55 kW 0,75 Hp	0,75 kW 1 HP	1,1 kW 1,5 HP	1,5 kW 2 HP	1,5 kW 2 HP	
<ul style="list-style-type: none"> • Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz • 2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power • Puissance installée 2 vitesses triphasée 400V 50 Hz 	1,1/0,8 kW	1,1/0,8 kW	1,7/1,3 kW	2,2/1,5 kW	2,2/1,5 kW	
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • Outside dimensions • Mésures extérieures 	A 400 B 640 C 730	A 400 B 660 C 730	A 445 B 740 C 800	A 480 B 800 C 800	A 480 B 800 C 800	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità vasca • Bowl capacity • Capacité cuve 	16 lt 13 kg Ø 320 x 210	21 lt 17 kg Ø 360 x 210	32 lt 25 kg Ø 400 x 260	41 lt 35 kg Ø 450 x 260	48 lt 42 kg Ø 450 x 300	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni imballo • Package dimensions • Dimensions emballage 	A 450 B 700 C 920	A 450 B 700 C 920	A 540 B 850 C 970	A 540 B 850 C 970	A 540 B 850 C 970	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso • Weight • Poids 	60 kg	63 kg	98 kg	108 kg	115 kg	
<ul style="list-style-type: none"> • Motoriduttori a bagno d'olio • Oil-bath speed reducers • Motoréducteurs à bain d'huile 	•	•	•	•	•	