

IMPASTATRICE A TESTA RIBALTABILE

DOUGH SPIRAL MIXERS WITH LIFTABLE HEAD
PÉTRINS À SPIRALE AVEC TÊTE SOULEVABLE



modello **TS-TSV • TSX-TSVX**





TSV versione estraibile
TSV version with removable bowl
TSV version amovible



TSVX versione estraibile
TSVX version with removable bowl
TSVX version amovible





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 vasca può essere estraibile oppure fissa. Il sollevamento della testa è agevolato e servito da un pistone idraulico dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nelle versioni che ne sono dotate, è possibile procedere allo sgancio della vasca. La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità. Questa versione è disponibile nella sola colorazione bianca verniciata. L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (voltage speciali sono comunque disponibili a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt.



TS-TSV 16



TS-TSV 20



TS-TSV 30



TS-TSV 40



TS-TSV 50



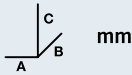
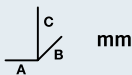
The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have brought to the realization of a new product with high technical features.

Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). Bowl can be removable or fixed. The lifting of the head is helped and made by an hydraulic ram with an especially created calibration. Once the head is lifted, in the versions where it's available, it is possible to release the bowl. 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 only in white painted version. 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.



Les nouveaux projets, résultat 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). Cuve peut être amovible ou fixe. Le soulèvement de la tête est permis grâce à un piston hydraulique avec un calibrage réalisé exprès. Une fois la tête soulevée, dans les versions où disponible, il est possible de procéder au décrochement de la cuve. 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 blanche peinte. L'alimentation peut être monophasé 230V ou triphasé 230/400 Volt (voltage spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES							
MODELLO	TS-TSV 16	TS-TSV 20	TS-TSV 30	TS-TSV 40	TS-TSV 50	TSX-TSVX 50	TSX-TSVX 60
<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 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW	-	-
<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 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
<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	2,6/3,3 kW	2,6/3,3 kW
<ul style="list-style-type: none"> • Misure esterne • Outside dimensions • Mesures 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	A 530 B 940 C 930	A 640 B 990 C 930
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità vasca • Bowl capacity • Capacité cuve 	16 lt 13 kg Ø 320x210	21 lt 17 kg Ø 360x210	32 lt 25 kg Ø 400x260	41 lt 35 kg Ø 450x260	48 lt 42 kg Ø 450x300	53 lt 45 kg Ø 500x300	76 lt 64 kg Ø 600x300
<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	A 690 B 1040 C 1100	A 690 B 1040 C 1100
<ul style="list-style-type: none"> • Peso • Weight • Poids 	60 kg	63 kg	98 kg	108 kg	115 kg	217 kg	223 kg
<ul style="list-style-type: none"> • Motoriduttori a bagno d'olio • Oil-bath speed reducers • Motoréducteurs à bain d'huile 	•	•	•	•	•	•	•