

**IMPASTATRICI**

COSTRUZIONE TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX

Macchine ideali per pizzerie, panetterie, pasticcerie; sistema a spirale che permette di amalgamare in pochi minuti assicurando un maggiore volume di impasto ed una migliore ossigenazione del prodotto; gruppo riduttore a bagno d'olio; tutte le parti in movimento montate su cuscinetti; macchine dotate di tutti i dispositivi di sicurezza richiesti dalle norme internazionali.

**MIXER**

ENTIRELY BUILT INSTAINLESS STEEL

An ideal machine for pizza houses, bakeries and cake shops; the spiral system carries out amalgamation of the mix in a few minutes insuring a greater volume of mixture and a better production oxygenation; reduction unit under oil; all moving parts mounted on bearings; the machine is complete with all the safety device required by international standards.

**TEIGKNETMASCHINE**

GANZ AUS ROSTFREIEM STAHL GEBAUT

Gesamtkonstruktion aus Edelstahl rostfrei; geeignet für die Pizzeria, die Bäckerei oder für die Konditorei; Spiralarmausführung zur schnellen Teigproduktion und zu besseren Sauerstoffanreicherung; Unterstzgetriebe in ölbad; kugelgelagerte Drehteile; Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.

**PETRINS**

APPAREILS DESTINES A UN USAGE INTENSIF

Construction entièrement en acier inoxydable.

Appareil idéal pour les pizzerias, boulangeries et pâtisserie. Système de pétrissage par spirale torsadée acier, permettant de mélanger plus de pâte en quelques minutes, et en lui assurant une meilleure oxygénation. Doté d'une vitesse unique de travail.

2 modèles (cuve 20 Litres/20 Kg de pétrissage; cuve 30 Litres / 30 Kg de pétrissage. Groupe réducteur à bain d'huile, avec les différentes parties mobiles montées sur roulement à billes, entraînement par chaîne pour plus de robustesse. Appareil muni de roulettes avec freins en série, et doté de toutes les sécurités exigées par les normes internationales en vigueur.

**AMASADORA**

CONSTRUCCIÓN TOTALMENTE EN ACERO INOX

Máquinas ideales para pizerías, panaderías y pastelerías; sistema de espiral que permite la amalgama en unos minutos asegurnado un volumen mayor de amasado y una mejor oxigenación del producto; grupo reductor en baño de aceite; todas las partes en movimiento montadas sobre cojinetes; máquinas provistas de todos los dispositivos de seguridad necesarios conforme las reglas internacionales.

**ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА**

КОНСТРУКЦИЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Эти машины идеально подходят для пиццерий, пекарен, кондитерских; спиральная система позволяет за несколько минут смешать ингредиенты, обеспечивая наибольший объем теста и наилучшее насыщение продукта кислородом; блок редуктора в масляной ванне; все движущиеся части установлены на подшипниках; машины оснащены всеми устройствами безопасности, требуемыми международными стандартами.



Impastatrice a spirale

Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		SIL/20KR	SIL/30KR
Dimensioni - Dimensions - Mase Dimensions - Dimensiones - Размеры	L mm	380	480
	P mm	700	840
	H mm	810	810
Impasto finito - Mixture complete Fertiger Teig - Petrissage fini Amasado acabado - Готовое тесто	Kg	20	30
	Alimentazione elettrica* - Electric power supply* Stromversorgung* - Alimentation électrique* Alimentación eléctrica* - Электрическое питание*	Volt (50 Hz/ Гц)	AC 230 AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление	kW max	0,75	1,1
	Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	72
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Aussenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm	400	490
	P mm	740	920
	H mm	950	950
	Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	83

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу