

Impastatrici automatiche a spirale a vasca estraibile | SPE

Automatic spiral mixers with removable bowl | Pétrins automatiques à spirale cuve amovible



L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. Il sistema di trasmissione del moto alla vasca elimina rumori e manutenzione. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore.

The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling.

The drive of the bowl eliminates noise and maintenance. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality.

The body of the mixer is made of heavy duty coated steel.

La pétrin automatique à spirale avec cuve extractible est une machine qui permet le soulèvement et l'accrochage automatique. Le système de transmission du mouvement à la cuve élimine les bruits ainsi que l'entretien. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et raffinées. La structure de la machine est conçue en acier vernis de gros épaisseur.

Modello Model Modèle	Capacità impasto Dough capacity Capacité pâte	Capacità farina Flour capacity Capacité farine	Dimensioni esterne cm External dimensions cm Dimensions extérieures cm			h Totale h Total h Total	Motore spirale Spiral motor Moteur spirale	Motore vasca Bowl motor Moteur cuve	Peso Weight Poids
	Kg.	Kg.	A	B	H	cm	Kw	Kw	Kg
SPE 160	160	106	93	199	148	200	6,5/11	1,1	1250
SPE 200	200	133	103	199	148	200	6,5/11	1,1	1300
SPE 250	250	166	103	199	148	200	6,5/11	1,5	1350
SPE 300	300	200	113	199	148	200	8,5/13,5	1,5	1400