

SP | Impastatrici a spirale a vasca fissa

Spiral mixers with fixed bowl | Petrins a spirale à cuve fixe



- Vasca, spirale, piantone e protezione in acciaio inox.
- Piastra testata rivestita in acciaio inox.
- Due velocità d'impasto regolabili automaticamente.
- Due motori indipendenti per spirale e vasca.
- Due timer digitali per la gestione automatica delle velocità di impasto.
- Rotazione ad impulsi della vasca.
- Predisposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice.
- Inversione del senso di rotazione vasca.
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità.
- Piedi di appoggio anteriori in acciaio inox regolabili.
- Ruote posteriori per una agevole movimentazione.

- Bowl, spiral, shaft and protection are made in st. steel.
- The head plate is covered in st. steel.
- The machine is equipped with two operating speeds automatically adjustable.
- Two independent motors for spiral and bowl.
- Two digital timers for an automatic management of operating speeds.
- A bowl with rotation on impulse.
- Predisposition for a tiltin lift mechanism on table or divider.
- 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.

- Cuve, spirale, barre et grille sont en acier inoxydable
- La plaque culasse est recouverte en acier inox.
- La machine peut être dotée 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.
- Prédiposition pour éleveur-renverseur sur table ou diviseuse.
- 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 inox et ils sont réglables.
- Les roues arrière donnent une manutention facile.

| Modello Model Modèle | Capacità impasto Dough capacity Capacité pâte | Capacità farina Flour capacity Capacité farine | Volume vasca Bowl volume Volume cuve | Dimensioni esterne cm External dimensions cm Dimensions extérieures cm | | | Motore spirale Spiral motor Moteur spirale | Motore vasca Bowl motor Moteur cuve | Peso Weight Poids |
|----------------------------|---|--|--|--|-----|-----|--|---|-------------------------|
| | Kg. | Kg. | lt | A | B | H | Kw | Kw | Kg |
| SP 60 | 60 | 40 | 100 | 63 | 118 | 132 | 1.5/3 | 0.55 | 370 |
| SP 80 | 80 | 53 | 130 | 73 | 131 | 146 | 3/5.2 | 0.75 | 510 |
| SP 100 | 100 | 66 | 160 | 73 | 131 | 146 | 3/5.2 | 0.75 | 520 |
| SP 130 | 130 | 86 | 200 | 83 | 136 | 146 | 3/5.2 | 0.75 | 580 |
| SP 160 | 160 | 106 | 250 | 93 | 144 | 156 | 4.5/7.8 | 1.1 | 790 |
| SP 200 | 200 | 133 | 290 | 93 | 149 | 156 | 6.5/11 | 1.1 | 830 |
| SP 250 | 250 | 166 | 390 | 103 | 158 | 156 | 6.5/11 | 1.1 | 870 |