

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	12SN		18SN	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 <sup>nd</sup> speed (optional)			
	650 x 350 x 600÷900(h) mm*		670 x 390 x 600÷920(h) mm*	
	56 Kg		57 Kg	
	66 Kg		70 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
	1140 €	1210 €	1180 €	1260 €
	1160 €	1230 €	1200 €	1280 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €			
	Optional 2 <sup>nd</sup> speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 145 €			

\* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.