

IT Impastatrice a spirale light. 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 (vasca, spirale) in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.












EN Spiral kneader light. 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 "light". 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, et la spirale 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 Spiraleteigknetmaschine "Light". Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot, Piada und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral light. 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) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en tapa del bol - tapa de polycarbonato fumé. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес "Light". 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.

	20LN		30LN	
	0,55 kW (0,75 HP)		0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) 2 nd speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	48 Kg/h		75 Kg/h	
	16 Kg		25 Kg	
	22 L (ø 360 x 210(h) mm)		32 L (ø 400 x 260(h) mm)	
	80 rpm		90 rpm 90 - 180 rpm 2 nd speed (optional)	
	380 x 600 x 560(h) mm*		420 x 680 x 660(h) mm*	
				
	45 Kg		69 Kg	
	55 Kg		84,4 Kg	
	700 x 450 x 760(h) mm		850 x 550 x 890(h) mm	
	0,239 m³		0,420 m³	
				
	1060 €	1100 €	1290 €	1350 €
	1080 €	1120 €	1310 €	1370 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €				
Optional 2 nd 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.w

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.