IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT LN

NEW

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	20/LN	30/LN
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	0,55 kW	0,75 kW
POTENZA 2° VELOCITÁ / PUISSANCE 2EME VITESSE / POTENCIA 2° VELOCIDAD	2ND SPEED POWER / LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT / МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ		0,75/0,55 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	
IMPASTO PER CICLO / PATE POUR CYCLE / MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH / TEIG FÜR ZYKLUS / КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	16 Kg	25 Kg
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	48 Kg/h	75 Kg/h
DIMENSIONI VASCA / DIMENSIONS CUVE / DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS / BEHÄLTERABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø400x260h mm)
GIRI SPIRALE / TOURS SPIRALE / VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS / SPIRALENUMDREHUNGEN / ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	80 rpm	
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÁ / 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS / TOURS SPIRALE 2EME VITESSE / SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT / VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD / ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ			80/60 rpm
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	380x600 x560h (mm)	420x680 x660h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	45 Kg	69 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	55 Kg	84,4 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		700x450 x760h (mm)	850x550 x890h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,239 m^3	0,420 m^3



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 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè.
Optional: 2° velocità (solo mod. 30), timer meccanico, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox, kit ruote.

Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - smoked polycarbonate lid.
Optional: 2 speeds (only mod. 30), mechanical timer, motor overload protection, grated cover in stainless steel, wheel.

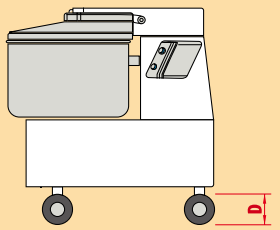
Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-éraflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé.
Extras: 2ème vitesse (seulement mod. 30), minuterie mécanique, discontacteur, grille de couverture en acier inox, kit de roues.

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) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat.
Extras: 2. Drehzahl (nur Mod. 30), mechanischer Timer, Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, Griffe.

Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.
Estructura recubierta con pintura antirayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé.
Opcionales: 2° velocidad (sólo mod. 30), temporizador mecánico, interruptor de sibrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable, kit de ruedas.

Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.
Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель
Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 30), механический таймер, защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали, высота колеса.

ALTEZZA RUOTE
WHEELS HEIGHT
HAUTEUR DES ROUES
RADHÖHE
ALTURA DE LA RUEDA
ВЫСОТА КОЛЕСА



MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	20/LN	30/LN
D		130 mm	130 mm