

**COSTRUZIONE DI MACCHINE  
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



impastatrice a  
spirale

Le impastatrici a spirale producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, le impastatrici sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia.

Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalla Direttiva UE 89/392 e sue successive modificazioni.



IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA E VASCA FISSA

MODELLO	MIS. VASCA (MM)	CAPACITA' VASCA	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROF.'	POT. MOTORE HP/KW	POT. M.2 VEL HP/KW	PESO	PROD. ORARIA
SP/5	Ø 237*160	LT. 7 kg.5	cm. 26	cm. 51	cm. 54	0,35 / 0,25		Kg. 33	Kg. 22
SP/7	Ø 260*200	LT. 10 kg.7	cm. 29	cm. 61	cm. 60	0,5 / 0,35		Kg. 43	Kg. 32
SP/12	Ø 317*210	LT. 16 kg.12	cm. 36	cm. 61	cm. 63	0,8 / 0,55		Kg. 53	Kg. 45
SP/45	Ø 500*315	LT. 60 kg.45	cm. 57	cm. 84	cm. 95	2,5 / 1,8	3-2 / 2,25-1,5	Kg. 148	Kg. 180

IMPASTATRICI SPIRALE TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

MODELLO	MIS. VASCA (MM)	CAPACITÀ VASCA	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	POT. MOTORE HP/KW	POT. M. 2 VEL. HP/KW	PESO	PROD. ORARIA
SP/16	Ø 360/240	LT. 22 kg.16	cm. 39	cm. 68	cm. 70	1 / 0,75	1-0,75 / 0,75-0,55	Kg. 75	Kg. 58
SP/25	Ø 400/260	LT. 33 kg.25	cm. 47	cm. 79	cm. 73	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,1-0,75	Kg. 108	Kg. 105
SP/33	Ø 450/260	LT. 42 kg.33	cm. 53	cm. 79	cm. 74	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,5-0,75	Kg. 119	Kg. 130

