



STRUTTURA INOX  
ROBUSTA  
STAINLESS STEEL  
AND ENAMELED  
BODYWORK

TRASMISSIONE  
A CATENA  
STIFFENED STEEL  
TRANSMISSION  
SHAFT

VASCA ACCIAIO  
INOX  
STAINLESS  
TANK

RUOTE CON FRENO  
WHEELS WITH  
BRAKES



## IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

- Apparecchi per uso professionale
- Ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie
- Robusta struttura in acciaio
- Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana
- Trasmissione a catena
- Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio
- Pulegge e corone di produzione nazionale
- Micro meccanico al coperchio
- Vasca, spirale e asta in acciaio inox
- Ruote con freno di serie
- Facile da pulire
- Comandi a 24 volt
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

- Professional equipment
- Ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries
- Outlets find it invaluable
- Stainless steel and enameled bodywork
- Powerful and durable Italian make motor reducer
- Heavy duty durable chain transmission dough kneader
- Stiffened Steel Transmission shaft
- Italian make pulley and ring
- Safety micro switch on the lid
- Stainless steel bowl, tank and shaft
- Wheels with brake included easy to clean
- 24volt control panel ensures safety during operation, and gives the operator maximum security
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO



7 KG

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
<b>Volume vasca</b> <i>Tank diameter (lt)</i>	7,0
<b>Dimensione vasca</b> <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø240x160
<b>Capacità d'impasto</b> <i>Dough output (kg)</i>	6,0
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity (kg)</i>	3,5
<b>Peso netto monofase</b> <i>Net weight single phase (kg)</i>	40,0
<b>Peso lordo monofase</b> <i>Gross weight single phase (kg)</i>	43,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 410 D. 550 H. 740



DIMENSIONE  
PRODOTTO

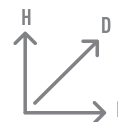
B. 290 mm  
D. 600 mm  
H. 610 mm

\* altezza ruote  
wheel size  
8,5 cm



## 18 KG

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
<b>Volume vasca</b> <i>Tank diameter (lt)</i>	21,0
<b>Dimensione vasca</b> <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø360x210
<b>Capacità d'impasto</b> <i>Dough output (kg)</i>	18,0
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity (kg)</i>	9,0
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	59,0/59,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	62,0/62,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 440 D. 690 H. 925



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 400 mm  
D. 630 mm  
H. 700 mm

\* altezza ruote  
wheel size  
8,5 cm

## 25 KG

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
<b>Volume vasca</b> <i>Tank diameter (lt)</i>	32,0
<b>Dimensione vasca</b> <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø400x260
<b>Capacità d'impasto</b> <i>Dough output (kg)</i>	25,0
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity (kg)</i>	12,5
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	90,0/90,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	94,0/94,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 500 D. 800 H. 950



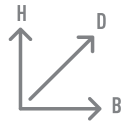
DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 440 mm  
D. 680 mm  
H. 780 mm

\* altezza ruote  
wheel size  
8,5 cm

## 38 KG

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
<b>Volume vasca</b> <i>Tank diameter (lt)</i>	41,0
<b>Dimensione vasca</b> <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø450x260
<b>Capacità d'impasto</b> <i>Dough output (kg)</i>	38,0
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity (kg)</i>	19,0
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	104,0/104,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	108,0/108,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 535 D. 840 H. 990



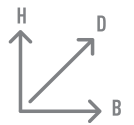
DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 495 mm  
D. 800 mm  
H. 798 mm

\* altezza ruote  
wheel size  
8,5 cm

## 44 KG

<b>Alimentazione</b> <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
<b>Potenza</b> <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,50 (2,00)
<b>Volume vasca</b> <i>Tank diameter (lt)</i>	48,0
<b>Dimensione vasca</b> <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø450x300
<b>Capacità d'impasto</b> <i>Dough output (kg)</i>	44,0
<b>Capacità farina</b> <i>Flour capacity (kg)</i>	22,0
<b>Peso netto mono/tri fase</b> <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	109,0/109,0
<b>Peso lordo mono/tri fase</b> <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	113,0/113,0
<b>Dimensione imballo</b> <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 535 D. 840 H. 990



DIMENSIONE  
PRODOTTO

B. 495 mm  
D. 800 mm  
H. 798 mm

\* altezza ruote  
wheel size  
8,5 cm