

# impastatrice a spirale



L inox

dough spiral mixer  
pétrin à spirale  
amasadora a espiral



**MODELLO**  
MODEL  
MODÈLE  
MODELO

**potenza installata monofase 230V 50Hz**  
single-phase installed power 230V 50Hz  
puissance installée monophasée 230V 50Hz  
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

**potenza installata trifase 400V 50Hz**  
three-phase installed power 400V 50Hz  
puissance installée triphasée 400V 50Hz  
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

**potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz**  
2 speeds three-phase installed power 400V 50Hz  
puissance installée 2 vitesses triphasée 400V 50Hz  
potencia instalada 2 velocidades trifásica 400V 50Hz

**misure esterne**  
external dimensions  
dimensions extérieures  
medidas externas

**capacità vasca**  
bowl capacity  
capacité cuve  
capacidad tina

**dimensioni imballo**  
dimensions packing  
dimensions emballage  
dimensiones del embalaje

**peso**  
net weight  
poids net  
peso neto

**motoriduttori a bagno d'olio**  
oil-bath speed reducers  
moteur-réducteur à bain d'huile  
motorreductor de baño de aceite

				mm $\begin{matrix} C \\   \\ A \end{matrix} \begin{matrix} B \\   \\ C \end{matrix}$	mm	mm $\begin{matrix} C \\   \\ A \end{matrix} \begin{matrix} B \\   \\ C \end{matrix}$	kg	
L 16	0,55 kW 0,75 Hp	0,55 kW 0,75 Hp	1,1/0,8 kW	A 400 B 640 C 730	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	60	•
L 20	0,75 kW 1 Hp	0,75 kW 1 Hp	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 730	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	63	•
L 30	1,1 kW 1,5 Hp	1,1 kW 1,5 Hp	1,7/1,3 kW	A 445 B 740 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	98	•
L 40	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	108	•
L 50	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	115	•

dough spiral mixer  
pétrin à spirale  
amasadora a espiral



**Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale.**

**La serie "L" è costituita da una struttura interamente in acciaio inox, con linee personalizzate e attuali che la rendono unica nel suo genere.**

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in PLX termoformato ad uso alimentare.

L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, trifase 230/400 Volt e trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltage speciali sono comunque disponibili a richiesta). Tutte le macchine della linea "L" hanno in dotazione Timer elettromeccanico e 4 ruote (di cui 2 con freno). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.



**Our spiral dough mixers especially for pizzerias are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.**

**The "L"-line has a complete stainless structure of a personalized and actual line so that it becomes unique in its kind.**

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in under heat shaped PLX for cooking use.

The power supply may be single phase 230 Volts, three-phase 230/400 Volts and three-phase 230/400 Volts with 2 speeds (anyways special voltages are available on request). All the "L"-line machines are equipped with an electro mechanical Timer and 4 wheels (2 with brakes). 24 Volt low-tension controls.



**Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.**

**La série "L" à une structure entièrement en acier inox, avec un design très actuel qui la rends unique dans son genre.**

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en PLX thermoformé pour un usage alimentaire.

L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Toute la ligne de pétrins "L" est équipée d'un Timer électromécanique et 4 roues (dont 2 avec frein). Commandes à basse tension 24 Volt.



**Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.**

**La serie "L" se compone de una estructura construida totalmente en acero inoxidable, con líneas personalizadas y actuales que la hacen única.**

Espiral, cuba y rompe pasta en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad.

Equipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en PLX termoformado para uso alimentario.

La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Todas las máquinas de la línea "L" están equipadas con temporizador electro-mecánico y 4 ruedas (2 con freno). Los controles son de baja tensión de 24 voltios.



# impastatrice a spirale

CE

L inox

dough spiral mixer  
pétrin à spirale  
amasadora a espiral



CE

# impastatrice a spirale

L inox

dough spiral mixer  
pétrin à spirale  
amasadora a espiral



L 16



L 20



L 30



L 40



L 50