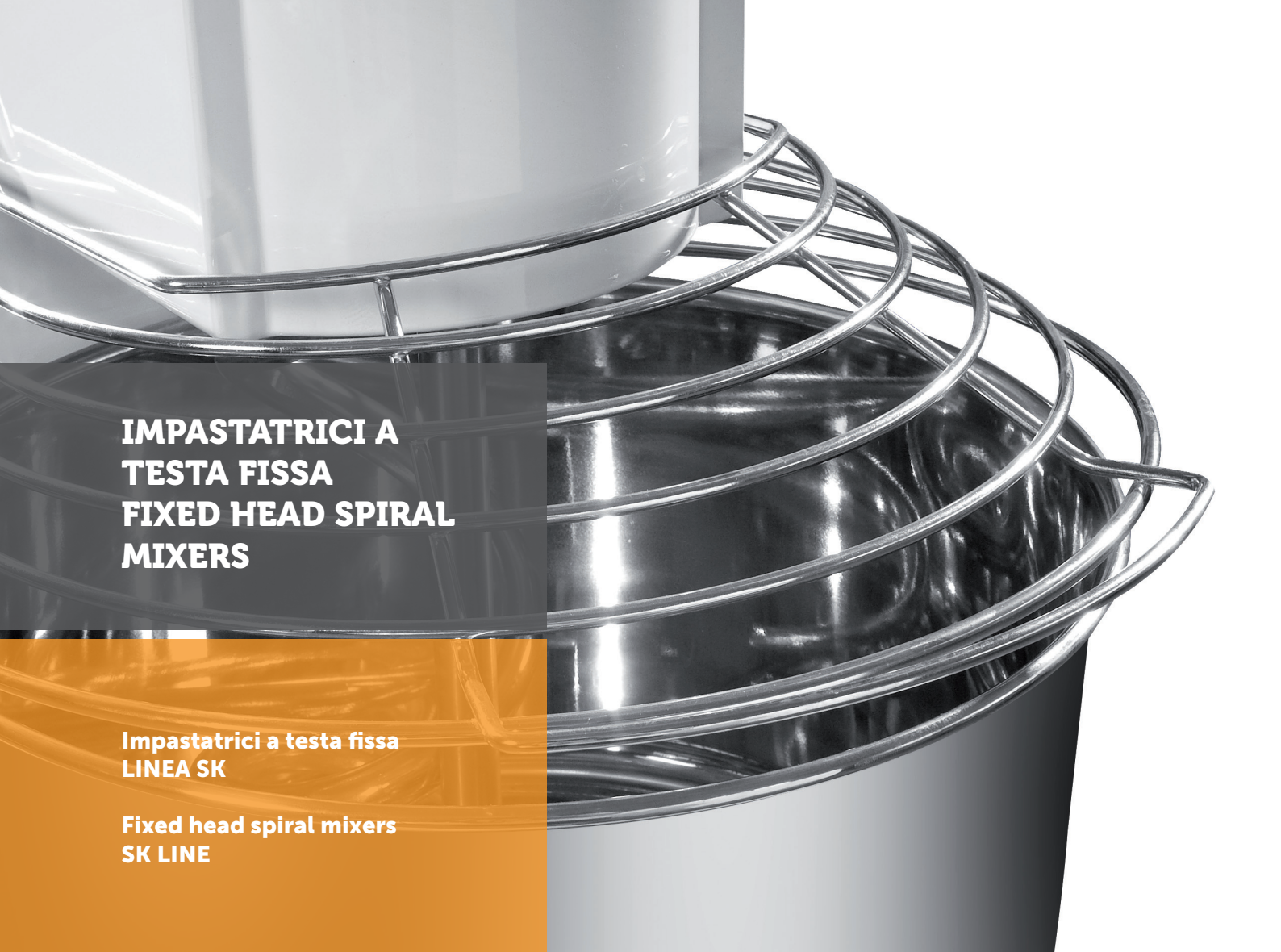




IMPASTATRICI A TESTA FISSA FIXED HEAD SPIRAL MIXERS

Impastatrici a testa fissa
LINEA SK

Fixed head spiral mixers
SK LINE



L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale ha un sistema di trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

The Spiral Dough Mixer is the ideal equipment for working doughs for Pizzerias, Pastries, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough. Bowl, dough breaker and bowl protection are made in stainless steel respecting the health rules. The Spiral Dough Mixer has a chain transmission system and gear motor in oil bath ensuring strength and quietness in time. The mixers can be equipped with: Mono/three phase motor, 2 speed three phase motor. Speed and motor with special voltage. All machines are guaranteed for 1 year against mechanical manufacturing defects.



Optional / Optional

IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE



Dotazioni Standard: Costruzioni in acciaio verniciato bianco.
Trasmissione a catena. Vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio INOX AISI 304.
Standard Equipment: Stainless Steel Construction. Chain Transmission.
Bowl, bowl protection, spiral and dough breaker in stainless steel INOX AISI 304.



SK 10 MO

Monofase Monophase 230V

Volume vasca / Bowl volume	7lt
Capacità / Capacity	6 Kg
Potenza / Power	0,5 Hp
Peso / Weight	40 Kg
Dimensioni Vasca	mm 240 x 160h
Dimensioni Esterne	mm 290 x 600 x 610h
Dimensioni Imballo	mm 410 x 550 x 740h

SK 20 TR

Trifase Threephase 400V

SK 20 MO

Monofase Monophase 230V

SK 20 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

Volume vasca / Bowl volume	21lt
Capacità / Capacity	17 Kg
Potenza / Power	1 Hp /0,75 Kw
Peso / Weight	59 Kg
Dimensioni Vasca	mm 360 x 210h
Dimensioni Esterne	mm 400 x 630 x 700h
Dimensioni Imballo	mm 440 x 690 x 925h

SK 30 TR

Trifase Threephase 400 V

SK 30 MO

Monofase Monophase 230V

SK 30 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

Volume vasca / Bowl volume	32 lt
Capacità / Capacity	25 Kg
Potenza / Power	1,5 Hp / 1,1 Kw
Peso / Weight	90 Kg
Dimensioni Vasca	mm 400 x 260h
Dimensioni Esterne	mm 440 x 680 x 780h
Dimensioni Imballo	mm 500 x 800 x 950h

IMPASTATRICI A TESTA FISSA LINEA SK

FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE



SK 40 TR

Trifase Threephase 400 V

SK 40 MO

Monofase Monophase 230V

SK 40 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

Volume vasca / Bowl volume	41lt
Capacità / Capacity	36 Kg
Potenza / Power	2 Hp / 1,5 Kw
Peso / Weight	104 Kg
Dimensioni Vasca	mm 450 x 260h
Dimensioni Esterne	mm 495 x 800 x 798 h
Dimensioni Imballo	mm 535 x 840 x 990h

SK 50 TR

Trifase Threephase 400 V

SK 50 MO

Monofase Monophase 230V

SK 50 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

Volume vasca / Bowl volume	48 lt
Capacità / Capacity	43 Kg
Potenza / Power	2 Hp / 1,5 Kw
Peso / Weight	109 Kg
Dimensioni Vasca	mm 450 x 300h
Dimensioni Esterne	mm 495 x 800 x 798 h
Dimensioni Imballo	mm 535 x 840 x 990h



Optional in tutti i modelli / Optional in all models

Set di Ruote / Wheels
Temporizzatore / Timer

COD. 7010100001
COD. 7010100002