

# impastatrice a spirale da banco



## SB5 • SB10

bench dough spiral mixers  
pétrins à spirale à comptoir  
amasadora a espiral de contador



**MODELLO**  
MODEL  
MODÈLE  
MODELO

**potenza installata monofase**  
single-phase installed power  
puissance installée monophasée  
potencia instalada monofásica

**misure interne**  
inner dimensions  
dimensions intérieures  
medidas interiores

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

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

**peso**  
weight  
poids  
peso

	230V - 50Hz / kW	mm $\begin{matrix} C \\ A \backslash B \end{matrix}$		mm $\begin{matrix} C \\ A \backslash B \end{matrix}$	kg
<b>S5B</b>	0,25	A 250 B 490 C 520	5 lt 3 kg Ø 240x165	A 280 B 520 C 640	34
<b>S10B</b>	0,25	A 250 B 490 C 520	10 lt 7 kg Ø 260x200	A 280 B 520 C 640	35

bench dough spiral mixers  
pétrins à spirale à comptoir  
amasadora a espiral de contador



**I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate. Con questo nuovo modello di impastatrice da banco, visto il campo di applicazione, si è cercato di dare maggior spazio al design ed al comfort, utilizzando un sistema di trasmissione a cinghia meno ingombrante e comunemente più silenzioso.**

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 ben amalgamati e di alta qualità.

Questa versione è disponibile nella sola colorazione bianca verniciata.

L'alimentazione può essere solo monofase 230 Volt. Trasmissione a cinghia. Comandi a bassa tensione 24 Volt.



**The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have brought to the realization of a new product with high technical features. With this new model of bench spiral mixer, considering the utilisation field, we have tried to give more attention to design and comfort, using a system of belt transmission less bulky and more quiet.**

Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). The shape of the spiral and the width of the curls allows the realisation of a high quality well mixed dough.

This model is available only in white painted version.

The power supply can be single-phase 230 Volt only. Belt transmission. 24V low-tension controls.



**Les nouveaux projets, résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle, ont menés à la réalisation d'un produit aux caractéristiques techniques très élevées. Avec ce nouveau modèle de pétrin à comptoir, vu le champ d'utilisation, on a cherché à donner plus d'attention au design et confort, en utilisant un système de transmission à courroie moins encombrant et donc plus silencieux.**

Spirale, cuve, et brise-pâte ont été réalisées 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.

Ce modèle est disponible dans la seule version blanche peinte.

L'alimentation peut être seulement en monophasé 230V. Transmission à courroie. Commandes à basse tension 24 Volt.



**Los nuevos proyectos, resultado de años de estudio y especialización en el campo de equipos para la restauración profesional, han dado lugar a un producto con características técnicas muy altas. Con este nuevo modelo de amasadora de contador, dado el alcance de aplicación, se intentó de dar más espacio al diseño y al confort, con un sistema de transmisión de cinturón menos voluminoso y más silencioso.**

Espiral, recipiente y rompe-masa són de acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de los rollos, permiten la creación de mezclas bien mezcladas y de alta calidad.

Esta versión sólo está disponible en color blanco pintado.

La alimentación sólo puede ser monofásica de 230 Volt. Transmisión de cinturón. Controles de bajo voltaje 24 voltios.

