



# IMPASTATRICI A SPIRALE LIGHT LN



SPIRAL KNEADER  
PETRISSEUSE A SPIRALE  
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA CON ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	20/LN	30/LN
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,55 kW	0,75 kW
POTENZA 2° VELOCITÀ PUISSANCE 2EME VITESSE ПОТЕНЦИЯ 2-й СКОРОСТИ	2ND SPEED POWER LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ		0,75/0,55 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT АЛИМЕНТАЦИОН	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	
IMPASTO PER CICLO PATE POUR CYCLE МАСА ПОР ЦИКЛ	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	16 Kg	25 Kg
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE ПРОДУКЦИОН HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	48 Kg/h	75 Kg/h
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE ДИМЕНСИОНЕС КУБА	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø400x260h mm)
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUeltas ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	80 rpm	
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUeltas ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ		80/60 rpm	
DIMENSIONI DIMENSIONS ДИМЕНСИОНЕС	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	380x600 x560h (mm)	420x680 x660h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС НЕТТО	45 Kg	69 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	55 Kg	84,4 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		700x450 x760h (mm)	850x550 x890h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,239 m <sup>3</sup>	0,420 m <sup>3</sup>



Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè.

**Optional:** 2° velocità (solo mod. 30), timer meccanico, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox, kit ruote.

Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - smoked polycarbonate lid.

**Optional:** 2 speeds (only mod. 30), mechanical timer, motor overload protection, grated cover in stainless steel, wheel.

Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-écaflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé.

**Extras:** 2ème vitesse (seulement mod. 30), minuterie mécanique, disjoncteur, grille de couverture en acier inox, kit de roues.

Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat.

**Extras:** 2. Drehzahl (nur Mod. 30), mechanischer Timer, Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, Griffe.

Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé.

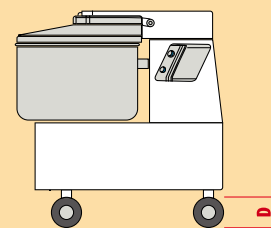
**Opcionales:** 2° velocidad (sólo mod. 30), temporizador mecánico, interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable, kit de ruedas.

Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель

**Дополнительная комплектация:** 2-я скорость (кроме мод. 30), механический таймер, защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали, высота колеса.

ALTEZZA RUOTE  
WHEELS HEIGHT  
HAUTEUR DES ROUES  
RADHÖHE  
ALTURA DE LA RUEDA  
ВЫСОТА КОЛЕСА



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	20/LN	30/LN
D		130 mm	130 mm