






-  Impastatrice a spirale automatica
-  Automatic spiral mixer
-  Pétrin à spirale

**ITALIANO****ENGLISH****FRANCAIS****Impastatrice a spirale con struttura in fusione di ghisa.**

Vasca in acciaio inox AISI 304.  
Piantone e spirale in acciaio inox ad alta resistenza.  
Carrello estraibile su 3 ruote di cui una piroettante.  
Aggancio automatico del carrello.  
Carrello predisposto per il sollevamento e rovesciamento con ns. sollevatori. Riparo antinfortunistico in acciaio inox.

**Trasmissioni a cinghia e ingranaggi in bagno d'olio.**

Motore spirale a 2 velocità. Passaggio automatico (ma anche manuale) dalla 1ª alla 2ª velocità.  
2 temporizzatori.  
Doppio senso rotazione vasca.  
Sollevamento idraulico automatico della testa porta spirale a fine ciclo.  
Abbassamento idraulico della testa porta spirale tramite comandi a presenza d'uomo.  
Dispositivo idraulico per mantenere in posizione stabilmente la testa e il carrello porta vasca, utile soprattutto durante la lavorazione di paste particolarmente elastiche quando le sollecitazioni sono elevate.

**Spiral mixer with cast iron structure.**

AISI 304 stainless steel bowl.  
High resistance stainless steel shaft and spiral.  
Removable trolley mounted on three wheels, one being a castor.  
Automatic trolley coupling.  
Trolley arranged to be lifted and poured by means of our lifting-tilting machines.  
Stainless steel safety guard.

**Belt drives and gears submerged in oil bath.**

Two speeds spiral motor. Automatic change ( but also manual) from 1<sup>st</sup> to 2<sup>nd</sup> speed. Two timers.  
Clockwise and counterclockwise bowl revolution. Hydraulic automatic lifting of the spiral holder head at the end of the working cycle.  
The hydraulic lowering of the spiral holder head can only occur if its control key is pressed .  
Hydraulic device to keep the spiral holder head and trolley in a stable position; suitable especially during the kneading of particularly elastic dough when stresses are remarkable

**Pétrin à spirale avec structure en moulage de fonte.**

Cuve en acier inox AISI 304.  
Arbre central et spirale en acier inox de grande résistance.  
Chariot extractible sur trois roues dont une est pirouettante.  
Accrochage automatique du chariot.  
Chariot préparé pour l'élévation et le décharge avec nos élévateurs.  
Grille de protection en acier inox.

**Transmissions par courroie et engrenages en bain d'huile.**

Moteur spirale à deux vitesses.  
Passage automatique (mais aussi manuel) de la 1<sup>ère</sup> à la 2<sup>ème</sup> vitesse.  
Deux temporisateurs.  
Double sens de rotation de la cuve.  
Elévation hydraulique automatique de la tête porte spirale à la fin du cycle de travail.  
Abaissement hydraulique de la tête porte spirale par commandes à présence d'homme.  
Dispositif hydraulique pour maintenir la tête et le chariot porte cuve en position stable surtout pendant le travail de pâtes particulièrement élastiques quand les contraintes sont élevées.

**DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Mod.	Potenza motore utensile/vasca Mixing tool/bowl motor power Puissance moteur outil/cuve kW	Potenza motore testa Head motor power Puissance moteur tête kW	Motore maggiorato Uprated motor power Moteur plus fort kW	Volume vasca Bowl volume Volume cuve lit	Capacità max. impasto Max. mixing capacity Capacité max. pâte kg (*)	Massa macchina Machine mass Masse machine kg	Dimensioni (LPH) Size (LPH) Dimensions (LPH) mm
SA 130	3.0 / 5.2 - 1.1	1.1	1.1	179	130	985	920x1470x1260
SA 160	4.5 / 7.8 - 1.1	1.1	1.1	250	160	1105	990x1725x1290
SA 200	4.5 / 7.8 - 1.1	1.1	1.1	280	200	1125	990x1725x1290
SA 250	5.9 / 10.3 - 1.1	1.1	1.5	392	250	1450	1100x1970x1410
SA 300	5.9 / 10.3 - 1.1	1.1	1.5	425	300	1465	1100x1970x1410

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.

The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.

La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



**FOOD MAKERS BAKERY EQUIPMENT**  
16019 Adelante Street  
Irwindale, CA 91702-3255  
Visit our website at : [www.fmebakery.com](http://www.fmebakery.com)