

VELA-E

IMPASTATRICE A SPIRALE

SPIRAL MIXER

PETRIN À SPIRALE

SPIRALKNETER



sottoriva

Impastatrice a spirale, con vasca non estraibile, disponibile in un'ampia gamma di capacità che va da 80 kg a 350 kg. Struttura in lamiera d'acciaio di grosso spessore. Spirale in acciaio inox ad elevata resistenza; vasca in acciaio inox. Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto impostabili sui due timer (uno per ogni velocità) situati sul pannello comandi. Il passaggio da velocità di impasto bassa ad elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente. Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca. Come optional la vasca può essere dotata di due velocità. Trasmissione del moto a cinghie. La macchina è provvista di ruote per un facile spostamento ed è dotata di idonei piedini d'appoggio a terra regolabili in altezza per compensare le frequenti disuniformità del pavimento e per garantire la stabilità della macchina una volta che si trovi nella sua collocazione definitiva.

Spiral mixer with fixed bowl produced in a wide range of capacities, from 80 kg to 350 kg. Thick steel sheet structure. High resistance stainless steel spiral, stainless steel bowl. Two speeds spiral rotation with dough times to set by means of two timers (one for each speed) placed on the control board. The change from the low mixing speed to the high mixing speed and the stopping of the machine happen automatically. Possibility to reverse the bowl rotation. As an optional the bowl can be at two speed. Belt drives. The machine is equipped with wheels to allow an easy moving and with support feet. Height adjustable to compensate the floor unevenness and to guarantee the machine stability once it is placed in its fixed position.

Pétrin à spirale, avec cuve fixe, disponible pour capacités de 80 kg à 350 kg. Structure en tôle d'acier très épaisse. Spirale en acier inox de grande résistance; cuve en acier inox. Deux vitesses de rotation de la spirale avec temps de pétrissage programmable sur les deux minuteries (une pour chaque vitesse) situées sur le panneau des commandes. Le passage de faible à grande vitesse de pétrissage et l'arrêt de la machine se passent automatiquement. Possibilité d'inverser le sens de rotation de la cuve. La cuve peut être dotée de deux vitesses. Transmission du mouvement par courroies. La machine est équipée de roues pour faciliter le déplacement et elle est munie de pieds d'appui réglables en hauteur pour compenser les fréquentes inégalités du sol et pour garantir la stabilité de la machine quand elle est installée de façon définitive.

Spiralknetter mit festem Kessel, die mit vielen verschiedenen Teigfassungsvermögen von 80 Kg. bis 350 Kg. Verfügung steht. Starke Edelstahlblechstruktur. Spiralwerkzeug auf Edelstahl, rostfrei, mit hoher Widerstandsfähigkeit; Kessel aus rostfreiem Edelstahl. Zwei Drehgeschwindigkeiten des Spiralwerkzeugs, mit Knetzeiten, die auf zwei Zeitschaltuhren eingestellt werden können (eine pro Geschwindigkeit), die sich auf der Schalttafel befinden. Die Umschaltung von der niedrigen zur hohen Knetgeschwindigkeit und das Anhalten der Maschine automatisch erfolgen und können jedoch jederzeit auch manuell geschaltet werden. Möglichkeit, die Drehrichtung des Kessels umzukehren. Antrieb durch Riemen. Die Maschine ist für ein leichtes Verschieben mit Rädern versehen und mit Stützfüßchen ausgestattet, deren Höhe für den Ausgleich der häufigen Fußbodenunebenheiten und zur Gewährleistung der Stabilität der Maschine nach ihrer endgültigen Aufstellung eingestellt werden können.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

MOD.	Potenza motori Motors power Puissance moteurs Motorenleistung kW	Volume vasca Bowl volume Volume cuve Kesselvolumen lt	Capacità max. impasto Max. mixing capacity Capacité max. pâte Max. Fassungsvermögen an Mischung kg	Capacità max. farina Max. flour capacity Capacité max. farine Max. Fassungsvermögen an Mehl kg	Massa macchina Machine mass Masse machine Maschinenmasse kg	Dimensioni Size Dimensions Abmessungen mm
VELA 80-E	2,1/3,7 - 0,66	126	80	52	430	730 x 1250 x 1320
VELA 120-E	3/5,5 - 0,66	179	120	77	550	830 x 1350 x 1370
VELA 160-E	4/6,3 - 0,75	250	160	103	770	930 x 1450 x 1490
VELA 200-E	4/5,3 - 1,1	280	200	129	800	930 x 1450 x 1490
VELA 250-E	4,8/7,5 - 1,5	392	250	161	850	1090 x 1600 x 1520
VELA 300-E	4,8/7,5 - 1,5	425	300	193	950	1090 x 1600 x 1520
VELA 350-E	6/10,5 - 1,5	460	350	225	970	1140 x 1650 x 1520



È press 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 developments, 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 et équipements. - Die Firmerpolitik entspricht laufender Verbesserung und Entwicklung, deshalb sind sämtliche Angaben unverbindlich, Konstruktionsänderungen vorbehalten.



[Close window
exit NSF](#)

NSF Product and Service Listings

These Listings were Last Updated on **Wednesday, July 25, 2007** at 4:15 AM Eastern Time. Please [contact NSF International](#) to confirm the status of any Listing, report errors, or make suggestions.

Warning: NSF is concerned about fraudulent downloading and manipulation of website text. If you have received this listing in hard copy, always confirm this certification/listing information by going directly to <http://www.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?CompanyName=sottoriva&> for the latest most accurate information.

NSF/ANSI STANDARD 8 Commercial Powered Food Preparation Equipment

SOTTORIVA SPA

VIA VITTORIO VENETO 63
36035 MARANO VICENTINO
ITALY
39 0445 595111



Facility : MARANO VICENTINO, ITALY

Sottoriva

Spiral Mixer - Prisma-Vela Range

PRISMA/B-VELA 130 AM
PRISMA/B-VELA 160 AM
PRISMA/B-VELA 200 AM
PRISMA/B-VELA 250 AM
PRISMA/B-VELA 300 AM
PRISMA/VELA 130 AM
PRISMA/VELA 160 AM
PRISMA/VELA 200 AM
PRISMA/VELA 250 AM
PRISMA/VELA 300 AM

Spiral Mixer - Vela Range
VELA 130 AM

VELA 160 AM
VELA 200 AM
VELA 250 AM
VELA 30 AM
VELA 300 AM
VELA 350 AM
VELA 45 AM
VELA 60 AM
VELA 80 AM
VELA 90 AM

CSA STANDARD C22.2 NO. 195 Motor Operated Food Processing Appliances (Household and Commercial)

SOTTORIVA SPA



VIA VITTORIO VENETO 63
36035 MARANO VICENTINO
ITALY
39 0445 595111

Facility : MARANO VICENTINO, ITALY

Spiral Mixer - Vela Range[1]

VELA 130 AM
VELA 160 AM
VELA 200 AM
VELA 90 AM

[1] Models are NSF Certified for electrical safety from serial number 38750.

ANSI/UL STANDARD 763 Motor-Operated Commercial Food Preparing Machines

SOTTORIVA SPA



VIA VITTORIO VENETO 63
36035 MARANO VICENTINO
ITALY
39 0445 595111

Facility : MARANO VICENTINO, ITALY

Spiral Mixer - Vela Range[1]

VELA 130 AM
VELA 160 AM
VELA 200 AM
VELA 90 AM

[1] Models are NSF Certified for electrical safety from serial number 38750.

Number of matching Manufacturers is 3

Number of matching Products is 29

Processing time was 12 seconds

- [Search Listings](#) |
- [News Room](#) |
- [About NSF](#) |
- [Careers](#) |
- [NSF Mark](#) |
- [Client Log-In](#)

- [Privacy Policy](#) |
- [Site Map](#) |
- [Request Info](#) |
- [Contact Us](#) |
- [Copyright © 2004 NSF International.](#)