



### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Vasca piantone, protezione antifuoruscita in acciaio AISI 304
- Spirale in acciaio AISI 431
- Trasmissione del moto con pulegge a cinghie trapezoidali
- Struttura in acciaio verniciato bianco
- Calotta riparo cuscinetti albero spirale
- Ruote contrasto guidavasca
- Temporizzatore doppio per impostazione tempi di lavoro con passaggio dalla 1ª alla 2ª velocità in automatico
- Ruote posteriori fisse, piroettanti anteriormente con piedini di bloccaggio durante la lavorazione
- Pulsante impulsi rotazione vasca per agevolare lo scarico del prodotto
- Selettore immersione rotazione vasca (solo 1ª velocità)
- Protezione motori dai sovraccarichi e sovratensioni
- Motore spirale a due velocità
- Cavo alimentazione da 4 metri con spina CEE
- Tensione 400 V - 50 Hz - 3ph
- Dichiarazione CE
- Manuale di uso e manutenzione

### OPTIONAL

- Struttura in acciaio inox
- Voltaggi e frequenze speciali
- Motore vasca a due velocità
- Macchina verniciata grigio RAL 9007
- Spirale per impasti duri e/o farine ad alta percentuale di glutine
- Imballo cartonpallet
- Sonda di rilevamento temperatura
- Pannello di comando digitale multifunzione con visualizzatore grafico LCD 128x64 px, uscita seriale per collegamento a PC e memorizzazione di 50 programmi di lavorazione

### TECHNICAL FEATURES

- Bowl, breaking bar and bowl safety guard made of stainless steel AISI 304.
- Stainless steel AISI 304 spiral
- Motion transmission by pulleys and V belts
- White painted stainless steel structure
- Cap guard for spiral shaft bearings
- Support wheels for bowl
- Double timers for times working setting and automatic speed changing from the first to the second speed
- Fixed back wheels, front castors with blocking feet during the production cycle.
- Jogging button for the bowl rotation in order to simplify the discharge of the dough.
- Reverse bowl rotation selector (only at the first speed)
- Overload and overvoltage motor protection
- Double speed spiral motor.
- Voltage according to customer's request
- Instructions and maintenance book

### OPTIONAL

- Stainless steel structure
- Second speed for the bowl motor.
- RAL 9007 grey painted machine.
- Reinforced spiral for hard dough and/or flour with high percentage of gluten.
- Carton pallet packaging.
- Dough temperature probe.
- Version with digital control board mod. LCD 128x64 px to set up, memorize and use up to 50 mixing programs

### DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES

	UM	TWIST 60	TWIST 80S	TWIST 90	TWIST 130	TWIST 160	TWIST 200	TWIST 250	TWIST 300
CAPACITÀ PASTA (MIN/MAX)* DOUGH CAPACITY (MIN/MAX)*	KG	5/60	8/80	8/90	10/130	10/160	10/200	15/250	20/300
CAPACITÀ FARINA (MIN/MAX)* FLOUR CAPACITY (MIN/MAX)*	KG	3/37	5/49	5/55	6/80	6/98	6/122	9/153	12/183
CAPACITÀ ACQUA (MIN/MAX)* WATER CAPACITY (MIN/MAX)*	LT	2/22	3/29,5	3/33	3,5/48	3,5/59	3,5/73	5,5/92	7/110
VOLUME VASCA VOLUME OF THE BOWL	LIT	97	131	133	192	263	292	397	435
GIRI SPIRALE 1ª VELOCITÀ SPIRAL REVOLUTION ONE SPEED	RPM	103	103	113	113	104	104	-	-
GIRI SPIRALE 2ª VELOCITÀ SPIRAL REVOLUTION SECOND SPEED	RPM	206	206	226	226	208	208	-	-
GIRI SPIRALE CON GRUPPO RIDUZIONE 1ª VELOCITÀ (OPTIONAL) SPIRAL REVOLUTION WITH REDUCTION SPEED PULLEY AT FIRST SPEED (OPTIONAL)	RPM	-	-	-	87	82	82	85	85
GIRI SPIRALE CON GRUPPO RIDUZIONE 2ª VELOCITÀ (OPTIONAL) SPIRAL REVOLUTION WITH REDUCTION SPEED PULLEY AT SECOND SPEED (OPTIONAL)	RPM	-	-	-	175	164	164	170	170
GIRI VASCA 1ª VELOCITÀ BOWL REVOLUTION AT FIRST SPEED	RPM	13,5	13,5	13,5	13,5	13	13	13	13
GIRI VASCA CON MOTORE 2 VEL. IN 1ª VELOCITÀ (OPTIONAL) BOWL REVOLUTION WITH TWO SPEED MOTOR AT FIRST SPEED (OPTIONAL)	RPM	-	-	11	11	11	11	11	11
GIRI VASCA CON MOTORE 2 VEL. IN 2ª VELOCITÀ (OPTIONAL) BOWL REVOLUTION WITH TWO SPEED MOTOR AT SECOND SPEED (OPTIONAL)	RPM	-	-	23	23	23	23	23	23
POTENZA MOTORE SPIRALE IN 1ª VELOCITÀ SPIRAL MOTOR POWER AT FIRST SPEED	KW	1,00	1,00	2,06	2,06	3,70	3,70	3,70	3,70
POTENZA MOTORE SPIRALE IN 2ª VELOCITÀ SPIRAL MOTOR POWER AT SECOND SPEED	KW	4,00	4,00	3,70	4,78	5,90	5,90	7,75	7,75
POTENZA MOTORE VASCA IN 1ª VELOCITÀ BOWL MOTOR POWER AT FIRST SPEED	KW	0,55	0,55	0,66	0,66	0,75	0,75	0,75	0,75
POTENZA MOTORE VASCA 2 VELOCITÀ IN 1ª VELOCITÀ (OPTIONAL) DOUBLE SPEED BOWL MOTOR POWER AT FIRST SPEED (OPTIONAL)	KW	0,60	0,60	0,60	0,60	0,74	0,74	0,74	0,74
POTENZA MOTORE VASCA 2 VELOCITÀ IN 2ª VELOCITÀ (OPTIONAL) DOUBLE SPEED BOWL MOTOR POWER AT SECOND SPEED (OPTIONAL)	KW	1,10	1,10	1,10	1,10	1,47	1,47	1,47	1,47
PROFONDITÀ A DEPTH OF THE MACHINE A	MM	1049	1115	1174	1271	1392	1450	1603	1603
ALTEZZA B HEIGHT OF THE MACHINE B	MM	1254	1254	1359	1359	1457	1588	1588	1588
LARGHEZZA C WIDTH OF THE MACHINE C	MM	626	698	739	833	929	929	1085	1085
ALTEZZA BORDO VASCA D HEIGHT OF BOWL EDGE D	MM	778	780	819	963	938	987	987	1019
LARGHEZZA BASAMENTO E BASE WIDTH E	MM	450	450	530	530	590	590	590	590
PESO NETTO NET WEIGHT	KG	285	320	405	430	585	700	790	805

\* Capacità determinata in base alla percentuale di liquido/farina ~60% - Capacity based on the percentage of liquid/flour - 60% - 1 kw = 1,36 cv - 1 mm = 0,03937 inches - 1 lt = 0,2199 Uk gallon - 1 ft = 0,2642 US gallon



# Twist

IMPASTATRICE A SPIRALE • SPIRAL MIXER



TECCA  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche alla macchina che non comportano il fine di migliorare i prodotti. È vietata la riproduzione anche parziale del materiale qui presentato. Tutti i diritti sono riservati. The company's policy is one of continuous improvement and development. Inevitable specifications are subject to change without notice. The picture are purely illustrative. All rights reserved.



FOOD MAKERS BAKERY EQUIPMENT  
16019 ADELANTE STREET  
IRWINDALE, CA 91702-3255

Visit Our Website at: [www.fmebakery.com](http://www.fmebakery.com)  
or e-mail to: [Sales@fmebakery.com](mailto:Sales@fmebakery.com)





# Twist



La Tradizione di un grande marchio: **sottoriva** è da sessant'anni sinonimo di macchine per panifici e pasticcerie di qualità. La prima impastatrice è uscita dai nostri stabilimenti nel 1948, da allora siamo costantemente cresciuti in conoscenza e tecnologia, come dimostrano le numerose certificazioni ottenute (marchi RINA, GOST, NSF) ed oggi nelle nuove **Twist** si può trovare tutta l'esperienza di un costruttore leader mondiale che si traduce in affidabilità e durata ad un prezzo altamente competitivo.

*The tradition of a leader company: **sottoriva** has been for 60 years a synonym of high quality equipments for bakery and pastry making. In 1948 the first mixer turned out and since this moment we have constantly improved our knowledge and technology, as the numerous certifications attest (RINA, GOST, NSF).*

*In the new machine mod. **Twist** you can find the experience of a worldwide leader company, that means reliability and long durability at the best price.*



#### LA CERTEZZA DEL RISULTATO FINALE

La perfetta omogeneizzazione degli ingredienti richiede una particolare attenzione nelle fasi iniziali dell'impasto: le nuove impastatrici **Twist** garantiscono un più delicato e accurato mescolamento degli ingredienti nella vasca. Inoltre le pulegge di trasmissione moto multigole in ghisa favoriscono, grazie ad una specifica progettazione una costanza di velocità ed una significativa attenuazione di tutti gli strappi nella rotazione dell'utensile e della cessione di calore all'impasto garanzia del migliore risultato finale.

#### A SURE FINAL RESULT

The perfect homogenization of the ingredients needs a particularly attention in the first phase of mixing; the new **Twist** guarantee a precise and careful mixing of the ingredients. Thanks to a specific design, the cast iron pulleys allow a constant speed with a significant reducing of all tugs in the rotation and of the heat transfer to the dough, to have the best final result.



#### LA SICUREZZA SOTTO TUTTI I PUNTI DI VISTA

Le impastatrici a spirale **Twist sottoriva** sono verniciate con prodotti approvati anche dagli enti di garanzia della sicurezza alimentare degli Stati Uniti attraverso severi test fatti direttamente in azienda e costantemente ripetuti nel tempo. I coperchi in ABS sono inoltre protetti da un trattamento anti UV che ne garantisce l'inalterabilità nel tempo. A questi requisiti di igiene rispondono anche specifici sistemi di aereazione e smaltimento del calore: protezione delle fessure di ingresso e sfoghi di uscita riposizionati garantiscono la miglior efficacia di dispersione termica.

#### FROM THE SAFETY POINT OF VIEW

The spiral mixer mod. **Twist** is painted with products that are also approved by the American NSF, after strict test done directly in our premises and constantly repeated. The ABS covers are protected with an anti UV treatment, which assures the duration in the course of time. The aeration and heat release systems have all the necessary hygienic requisites too; the protection of the entrance fissure and the re-design vent holes guarantee a better thermic dispersion.

#### PRATICITÀ D'USO, UN VALORE IRRINUNCIABILE

Le impastatrici a spirale **Twist sottoriva** sono state accuratamente studiate e ottimizzate dal punto di vista dell'ergonomia e della facilità d'uso e di accesso ai pannelli di controllo. Il pannello elettromeccanico è sinonimo di affidabilità e immediatezza funzionale. La semplicità garantisce da ogni possibilità di errore. L'opzione "pannello elettronico" rappresenta, d'altra parte, la migliore soluzione per chi cerca la completa automazione nella gestione del processo d'impasto.

#### SIMPLE USE, A FUNDAMENTAL VALUE

Spiral mixer mod. **Twist sottoriva** have a careful design from the ergonomics point of view; it has an easy access to the control board and it is really simple to use. The electromechanical control board is reliable and functional, reducing the possibility of mistake. The "electronic control board" option is the best solution for people who are looking for a complete automatic control of the mixing process.