

## Impastatrice a vasca fissa

### Spiral mixer with fixed bowl

### Amasadora de vasca fija



Macchina che soddisfa le esigenze d'impasto di piccoli e medi panifici.

- Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato
- Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox
- Motore a due velocità per la spirale, motore indipendente per la vasca
- 2 timers per il controllo della velocità della spirale; ciclo automatico-manuale
- Inversione della rotazione della vasca in prima velocità
- Trasmissione a cinghie trapezoidali per avere la massima silenziosità di funzionamento e minima manutenzione
- Dotata di ruote posteriori e piedini anteriori antivibrazione regolabili per avere facilità nello spostamento e massima stabilità nella fase di lavoro
- Pannello di controllo a 24 Volt

Heavy duty mixers purposely designed to meet the requirements of small and medium bakeries.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Two-speed motor for the spiral with 2 timers, independent motor for the bowl
- Bowl reverse rotation in slow speed
- V-belt drive system for noiseless working and minimum maintenance operations
- Equipped with back wheels and anti-vibration adjustable pads for easy motion and maximum stability
- 24-Volt control board

Máquina que satisface a las necesidades de amasado de pequeñas y medianas panaderías.

- Estructura en acero electro soldado barnizado en horno
- Espiral in acero Inox de alta resistencia, vasca y pilar en acero Inox 18/10
- Motor de dos velocidades para la espiral, motor independiente para la vasca
- 2 timers para el control de la velocidad de la espiral; ciclo automático-manual
- Inversión de la rotación de la vasca en primera velocidad
- Transmisión por correas trapezoidales para la máxima silenziosidad de funcionamiento y mínimo mantenimiento
- Equipada de ruedas posteriores y patas anteriores anti vibración y regulables para facilitar eventual traslado y para la máxima estabilidad en la fase de trabajo
- Panel de control de 24 Volt

## Impastatrice a vasca fissa

### Spiral mixer with fixed bowl

### Amasadora de vasca fija

Modello Model / Modelo		BS40FT	BS60FT	BS80FT	BSA80FT	BS130FT
Capacità farina Flour capacity / Capacidad harina	kg	25	37	50	50	80
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	40	60	80	80	130
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	70	95	142	142	216
Velocità spirale Speeds spiral / Velocidad espiral	n°	2	2	2	2	2
Velocità vasca Speeds bowl / Velocidad vasca	n°	1	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	57x105x118	61x110x118	73x122x145	73x122x145	83x132x145
Peso Weight / Peso	kg	275	325	470	480	540
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	3,25	3,25	4,95	4,95	5,75

#### BS - Impasti standard

BS - Standard dough

BS - Masa standard

Modello Model / Modelo		BSA130FT	BS160FT	BSA160FT	BS200FT	BSA200FT
Capacità farina Flour capacity / Capacidad harina	kg	80	100	100	125	125
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	130	160	160	200	200
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	216	273	273	298	298
Velocità spirale Speeds spiral / Velocidad espiral	n°	2	2	2	2	2
Velocità vasca Speeds bowl / Velocidad vasca	n°	1	1	1	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	83x132x145	93x147x160	93x147x160	93x147x160	93x147x160
Peso Weight / Peso	kg	550	780	830	800	860
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	5,75	6,65	6,65	8,55	8,55

#### BSA - Impasti consistenti

BSA - Hard dough

BSA - Masa dura