

## Impastatrici a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadoras a espiral de vasca extraíble



Impastatrici specificamente progettate per l'uso in grandi panifici artigianali o industriali.

- Struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore
- 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
- Pannello di controllo a 24 Volt

Accessori:  
Computer

Heavy duty mixer purposely designed to meet the requirements of medium and large 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, independent motor for the bowl.
- V-belt drive system for noiseless working and minimum maintenance operations
- Removable bowl
- 24-Volt control board.
- Reversal of the bowl rotation in slow speed
- Supplied with two timers which allow the automatic switching from the slow to the high speed and the stop of the machine at the end of

Máquina que satisface a las necesidades de amasado de grandes panaderías artesanales o industriales.

- Estructura de la máquina es de acero barnizado con espesor grueso
- 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
- Panel de control de 24 Volt

Accesorios:  
Computer

## Impastatrici a spirale a vasca estraibile

### Spiral mixer with removable bowl

### Amasadoras a espiral de vasca extraíble

Modello Model / Modelo		BSE300TT	BSE400TT
Capacità farina Flour capacity / Capacidad harina	kg	190	250
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	300	400
Diam. Interno vasca Bowl internal diam / Diam. interno vasca	cm	110	120
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	455	620
Velocità - spirale Speeds - spiral / Velocidad - espiral	n°	2	2
Velocità - vasca Speeds - bowl / Velocidad - vasca	n°	1	1
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	230×130×170	238×135×170
Peso Weight / Peso	kg	1720	1800
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	16,5	20