

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS • TEIGKNETMASCHINEN • PÉTRINS • AMASADORAS



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÉTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



IT **L'IMPASTATRICE A SPIRALE CON VELOCITÀ VARIABILE RTSV (MONOFASE 230V), È UNA MACCHINA MULTIFUNZIONALE, ADATTA ALLA REALIZZAZIONE DI TUTTI GLI IMPASTI.** Con l'utilizzo della bassa velocità si riescono ad ottenere impasti duri senza riscaldarli, ideale per

pasta frolla, pasta fresca e pasta sfoglia, mentre con le velocità maggiori si riescono a lavorare impasti dove è necessaria la veloce formazione del glutine, ad esempio babà, panettoni, pane ad alta idratazione, pizza ad alta idratazione etc.

- Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione in acciaio inox 304
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Testa ribaltabile grazie a pistone a gas per un sollevamento controllato e sicuro
- Vasca rimuovibile grazie a speciale sistema di avvvitamento-svitamento rapido certificato
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia • Timer e ruote di serie • 50 Livelli di velocità • Alimentazione monofase • Display comandi digitale
- Possibilità di sostituire, nella versione con testa ribaltabile, la spirale con spatola per impasti soffici e aerati ad. es. per pasticceria
- Software salva-motore: in caso di lavorazione impasti scarsamente idratati a velocità eccessiva, riduce i giri spirale adeguatamente onde evitare danni irreversibili.

EN **THE SPIRAL MIXER WITH VARIABLE SPEED SKV (MONOPHASE 230), IS A MULTI-FUNCTION MACHINE, SUITABLE TO THE REALIZATION OF ALL DOUGH TYP.** With the use of low speed they can achieve hard dough without warming, ideal for short pastry, fresh pasta and puff pastry, while

with higher speeds it is able to work doughs where needed fast formation of gluten, such as baba, panettone, high hydration bread and pizzas etc.

- Bowl, spiral, dough breaker and protection grid in stainless steel 304
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Rising head with gas activated piston for a safe and soft lifting
- Extractable bowl with certified smart screw - unscrew system
- Emergency stop activated by lifting the protection grid • Timer and wheels included • 50 Speed levels • Works with monophase current • Digital display
- Gives you the chance to replace, in the version with rising head, the spiral with a beater, for softer doughs as for pastry
- Engine-saving software: in case the operators sets a high speed for working a too hard dough, it reduces the rounds of the spiral to avoid permanent damages.

DE **DIE SPIRALTEIGKNETMASCHINE MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT SKV (EINPHASIG 230 V), IST EINE MULTIFUNKTIONALE MASCHINE GEEIGNET FÜR ALLE TEIG TYPEN.** IDEAL FÜR BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND PIZZERIEN.

Mit dem Einsatz von geringer Geschwindigkeit können sie hart Teige ohne Erwärmung erreichen, ideal für Gebäck, frische Pasta und Nudelteig, während bei höheren Geschwindigkeiten ist sie in der Lage Teige zu verarbeiten, wo eine schnelle Bildung von Gluten benötigt wird, wie baba, Panettone, hohe Feuchtigkeits Brote und Pizzas, usw.

- Kessel, spirale, teigabschneider und schutzrostes aus edelstahl inox 304
- Kettenantrieb mit getriebemotor mit ölbad für geringere geräusentwicklung
- Notaus-aktivierung durch anheben des rostos
- Kippbares kopfstück durch gas-kolben für ein kontrolliertes und sicheres anheben
- Herausnehmbarer kessel mit speziellem zertifiziertem schnell-an- und abschraubsystem
- Timer und rädersatz serienmässig • 50 Geschwindigkeitsstufen • Einphasen-versorgung • Digitales steuerungs-display
- In der version mit kippbarem kopfstück kann die spirale mit einer spachtel für weiche und luftige teige ersetzt werden, bspw. für konditoreien
- Motoschutz-software: bei der verarbeitung von trockeneren teigen bei zu hoher geschwindigkeit werden die umdrehungen der spirale entsprechend reduziert, um irreparable schäden zu vermeiden.

FR **LA PÉTRIN À SPIRAL AVEC VITESSE VARIABLE SKV (MONO PHASE 230V) EST UNE MACHINE MULTIFONCTIONNEL, ADAPTE POUR LA RÉALISATION DE TOUTES LES TYPOLOGIE DE PÂTES.** Avec l'utilisation de la faible vitesse vous pouvez obtenir de pâte dure sans réchauffement, idéal pour pâte Brisée, pâte fraîche et pâte feuilletée, tandis qu'avec des vitesses plus élevées il est possible de faire de pâte ou est

nécessaire la formation rapide du gluten, comme Baba, panettone, pain d'hydratation élevée, pizza d'hydratation élevée etc ...

- Cuve, spirale, coupe-pâte et grille de protection en acier inox 304
- Transmission à chaîne avec motoreducteur en bain d'huile pour réduire le bruit de fonctionnement
- Tête rélévable avec piston à gaz pour soulèvement contrôlé et sûr
- Cuve détachable avec système de vissage dévissage rapide certifié
- Arrêt d'urgence activé en soulevant la grille de protection • Minuterie et roulettes inclusives • 50 Niveaux de vitesse • Alimentation monophasé • Écran digitale
- Possibilité de remplacer, dans la version avec tête rélévable, la spirale avec une spatule pour pâtes plus doux et aérés comme par exemple pur la pâtisserie.
- Software sauve-moteur: en cas le client doit régler une vitesse excéssive en travaillant une pâte peu hydratée, il va reduire les tours de la spirale pour éviter des dommages irréversibles.

ES **LA AMASADORA A ESPIRAL CON VELOCIDAD VARIABLE (MONOFASE 230), ES UN EQUIPO MULTIFUNCIONAL, ADECUADO PARA LA REALIZACIÓN DE TODAS LAS MASAS.** Con el uso de baja velocidad se pueden producir masas duras y sin calentamiento, ideal para pastelería, pasta fresca y pasteles, mientras con velocidades más altas es capaz de amasar compuestos en los que se requiere la rápida formación de

gluten, tal como baba, panettone, pan y pizza con alta hidratación.

- Cuba, espiral, divisor de masa y rejilla de protección de acero inox. 304
- Transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite para reducir el ruido
- Parada de emergencia activada con elevación de la rejilla
- Cabezal abatible gracias a un pistón a gas para una elevación controlada y segura
- Cuba extraíble gracias a un sistema especial de apriete- aflojamiento rápido certificado
- Temporizador y ruedas de serie • 50 Niveles de velocidad • Alimentación monofásica • Pantalla de mandos digital
- Posibilidad de sustituir, en la versión con cabezal abatible, la espiral por la espátula para masas blandas ventiladas, por ejemplo para pastelería
- Software guardamotor: en caso de trabajar con masas escasamente hidratadas a excesiva velocidad, reduce adecuadamente los giros de la espiral para evitar daños irreversibles.

IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÊTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



MANOPOLA PER VELOCITÀ VARIABILE
 KNOB FOR VARIABLE SPEED
 KNOPF FÜR VARIABLER GESCHWINDIGKEIT
 POMMEAU POUR VITESSE VARIABLE
 PERILLA PARA VELOCIDAD VARIABLE



MANOPOLA PER TESTA RIBALTABILE
 KNOB FOR RISING HEAD
 KNOPF FÜR HOCHKLAPP KOPFSTÜCK
 POMMEAU POUR TÊTE AMOVIBLE
 PERILLA PARA CABEZAL ABATIBLE



In dotazione

Included - Inklusiv - Inclus - Incluido:



Spatola - Beater - Spachtel - Spatule - Espátula



IMPASTATRICI A TESTA RIBALTABILE CON VELOCITÀ VARIABILE LINEA RTSV

RISING HEAD SPIRAL MIXERS WITH VARIABLE SPEED RTSV LINE

TEIGKNETMASCHINEN MIT HOCHKLAPP KOPFSTÜCK UND UNTERSCHIDLICHE GESCHW RTSV LINIE

PÊTRINS À TÊTE AMOVIBLE À VITESSE VARIABLE LIGNE RTSV

AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y VELOCIDAD VARIABLE LÍNEA RTSV



	RTSV 20 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	RTSV 30 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME - VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE - VOLUMEN DE LA CUBA	21lt	32 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	17 Kg	25 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	1 Hp / 0,75 KW	2 Hp / 1,5 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	76 Kg	104 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE - ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE - DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 360 x 210h	mm 400 x 260h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 400 x 675 x 840h	mm 440 x 745 x 920h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE - DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 450 x 770 x 930h	mm 510 x 790 x 1020h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010152020	7010152030



	RTSV 40 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V	RTSV 50 MO MONOFASE 230V MONOPHASE 230V EINPHASIG 230V MONOPHASE 230V MONOFÁSICO 230V
VOLUME VASCA BOWL VOLUME - VOLUMEN SCHALE VOLUME DE LA CUVE - VOLUMEN DE LA CUBA	41lt	48 lt
CAPACITÀ KAPAZITÄT - CAPACITY - CAPACITÉ - CAPACIDAD	36 Kg	43 Kg
POTENZA LEISTUNG - POWER - PUISSANCE - POTENCIA	3 Hp / 2,2 KW	3 Hp / 2,2 KW
PESO GEWICHT - WEIGHT - POIDS - PESO	119 Kg	141 Kg
DIMENSIONE VASCA DIMENSIONS TANQUE - ABMESSUNGEN DER SCHALE DIMENSIONS CUVE - DIMENSIONES DE LA CUBA	mm 450 x 260h	mm 450 x 300h
DIMENSIONI ESTERNE - RUOTE INCLUSE OUTSIDE DIMENSIONS - INCLUDING WHEELS AUSSENABMESSUNGEN - RÄDER ENTHALTEN DIMENSIONS EXTERNES - ROUES INCLUS DIMENSIONES EXTERIORES - RUEDAS INCLUIDAS	mm 495 x 800 x 940h	mm 495 x 800 x 940h
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS - ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG DIMENSIONS EMBALLAGE - DIMENSIONES DEL EMBALAJE	mm 570 x 850 x 1030h	mm 570 x 850 x 1030h
CODICE - CODE - CODE - CODE - CÓDIGO	7010152040	7010152050