

## SPIRAL MIXERS IS



Le nostre macchine impastatrici a spirale e vasca fissa sono pensate per la lavorazione artigianale ed industriale di impasti destinati alla panificazione e alla pasticceria. Si prestano alla lavorazione sia di impasti molli fortemente idratati sia di impasti medi o duri, grazie all'efficacia del movimento di rotazione inversa della vasca e della spirale che muovono e amalgamano delicatamente la pasta favorendone l'ossigenazione e la morbidezza. La vasca e la spirale sono in acciaio inox di elevata finitura, e le macchine sono dotate di due motori, con trasmissione del movimento tramite cinghie e doppia velocità. Le caratteristiche funzionali sono la velocità di lavorazione, il basso consumo e la silenziosità durante il processo. Per le nostre macchine di impastatrici abbiamo scelto un design semplice e lineare che ne esalti la robustezza e la funzionalità. Sono disponibili versioni di diversa capacità, da 60 a 200 kg. A seconda delle esigenze è possibile aggiungere delle funzioni opzionali come la rotazione sincronizzata, ulteriori velocità e timer integrato.



Our spiral dough kneaders are made for any artisanal or industrial production of dough intended for any baking activity. It is possible to knead any type of dough, even strongly hydrated ones or medium and hard ones, thanks to a very effective rotating system of the basin and the spiral, which move and knead the dough delicately, helping it to oxygenate and get soft and homogenized. The basin and the spiral are made of the finest stainless steel and the machines are equipped with two motors, belts transmitting movement, and two speeds. The functional characteristics are the quickness of the kneading process, the energy saving system, and the low sound emission. For our range of dough kneaders, we choose a fine linear design that emphasize their strength and functionality. We have made different version of dough kneaders, from 60 to 200 kg of capacity. Optional functions can be customized for customer's different needs, such as synchronized rotation of basin and spiral, other speeds or timers.



Nos pétrins avec spirale sont conçus pour tous les produits de boulangeries et pâtisseries artisanales et industrielles. On peut les utiliser pour des pâtes très molles et hydratées et pour de pâtes moyennes ou très solides, grâce au mouvement de rotation inverse de la spirale et de la cuve, qui fusionnent doucement la pâte en favorisant l'oxygénation et la consistance. Soit la cuve que la spirale sont du meilleur acier inoxydable, et les machines sont dotés de deux moteurs avec transmission de mouvement par courroies et double vitesse. Leur caractéristiques fonctionnelles sont la rapidité de traitement, la faible consommation et la presque absence de bruit. Pour nos machines nous avons choisi un design linéaire et essentiel qui exalte la solidité et la robustesse. Il y a plusieurs versions avec différentes capacités, de 60 à 200 kg. Selon les différentes exigences, c'est possible d'ajouter des fonctions optionnelles comme la rotation synchronisée, des vitesses supplémentaires et le minuteur intégré.



Nuestras máquinas amasadoras a espirales y vasijas fijas son pesadas, para la elaboración artesanal e industrial de empastos destinados a la panadería y pastelería. Se prestan a la elaboración sea de empastos blandos fuertemente hidratados, que de empastos medios o duros, gracias a la eficiencia del movimiento de rotación invertida de la vasija y del espiral que mueven y amalgaman delicadamente el empasto favoreciendo la oxigenación y la suavidad. La vasija y la espiral son de acero inox con altos acabados, las máquinas son dotadas de dos motores, con transmisión del movimiento a través de las correas y la doble velocidad. Las características funcionales son la velocidad de elaboración, el bajo consumo y lo silenciosa durante el proceso. Para nuestras series de amasadoras escogimos un diseño simple y lineal que destaca la robustez y la funcionalidad. Son disponibles versiones diversas capacidades de 60 a 200 kg. A según de las exigencias es posible agregar de las funciones opcionales como la rotación sincronizada, ulteriores velocidades y tiempos integrados.

## SPIRAL MIXERS IS

### CARATTERISTICHE TECNICHE – TECHNICAL CHARACTERISTICS – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES – CARACTERICAS TECNICAS

Modello Model Modèle Modelo	Capacità impasto Dough capacity Capacité de pâte Capacidad de masa max (kg)	Capacità farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina max (kg)	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de la cuba (lt)	Diametro vasca Bowl diameter Diametre de la cuve Diametro de la cuba (mm)	Altezza da terra del bordo superiore della vasca Floor to bowl rim height Hauteur de la cuve de superieur de la cuve de terre Altura desde el suelo del borde superior del deposito (mm)	Lunghezza Lenght Longeur Longitud (mm)	Larghezza Widht Largeur Ancho (mm)	Altezza Height Hauteur Altura (mm)	Peso Weight Poids Peso (kg)	Potenza motore spirale Spiral engine power Puissance moteur spirale Potencia del motor espiral (kW)	Voltaggio Voltage Voltage Voltaje
<b>IS60*</b>	<b>60</b>	<b>36</b>	<b>117</b>	<b>670</b>	<b>851</b>	<b>1122</b>	<b>694</b>	<b>1406</b>	<b>380</b>	<b>4.8</b>	<b>0.55</b>
<b>IS80</b>	<b>80</b>	<b>50</b>	<b>131</b>	<b>670</b>	<b>881</b>	<b>1122</b>	<b>694</b>	<b>1406</b>	<b>390</b>	<b>5.2</b>	<b>0.55</b>
<b>IS100</b>	<b>100</b>	<b>75</b>	<b>140</b>	<b>700</b>	<b>881</b>	<b>1150</b>	<b>694</b>	<b>1410</b>	<b>400</b>	<b>5.2</b>	<b>0.55</b>
<b>IS120</b>	<b>120</b>	<b>85</b>	<b>190</b>	<b>770</b>	<b>930</b>	<b>1300</b>	<b>775</b>	<b>1530</b>	<b>560</b>	<b>8</b>	<b>0.55</b>
<b>IS160*</b>	<b>160</b>	<b>100</b>	<b>266</b>	<b>850</b>	<b>946</b>	<b>1499</b>	<b>879</b>	<b>1612</b>	<b>745</b>	<b>12</b>	<b>0.75</b>
<b>IS200*</b>	<b>200</b>	<b>125</b>	<b>306</b>	<b>910</b>	<b>946</b>	<b>1560</b>	<b>940</b>	<b>1612</b>	<b>745</b>	<b>12</b>	<b>0.75</b>

- \* Modello su richiesta.
- \* Model on request.
- \* Modèles sur requête.
- \* Modelos a petición.



#### CARATTERISTICHE GENERALI

- Linea di impastatrici a vasca fissa.
- Capacità di impasto da 60 kg a 200 kg.
- Dotata di 2 motori.
- 2 velocità sulla spirale.
- Possibilità di inversione vasca in 1 velocità.
- Scocca unica in acciaio inox.
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox.
- Riparo mobile: griglia in acciaio inox.
- Possibilità di impastare anche piccole quantità.
- Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (3 cicli all'ora, 1 turno al giorno).



#### GENERAL CHARACTERISTICS

- Line of spiral mixer with fixed bowl.
- Dough capacity from 60 kg to 200 kg.
- Fitted with 2 different motors.
- 2 speeds on spiral tool
- Possibility of bowl inversion in 1st speed.
- Unique body in painted steel
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaking column
- Mobile bowl cover: stainless steel grid.
- Possibility to knead also small quantities of dough
- Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (3 cycles per hour, 1 shift per day).



#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Ligne de pétrins spirale avec cuve fixe.
- Capacité de pâte de 60 kg à 200 kg.
- Equipé avec 2 moteur différents.
- 2 vitesses sur outil spirale.
- Possibilité d'inversion de cuve en 1ère vitesse.
- Bâti en acier inox.
- Cuve, spirale et pivot en acier inox.
- Capot de cuve mobile : grille inox.
- Possibilité de pétrir également de petites quantités.
- Ligne conçue pour pâtes avec une hydratation au dessus du 55% et pour une utilisation artisanale (3 cycles par heure ; 1 ronde par jour)



#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Linea de amasadoras con cubafija.
- Capacidad de masa desde 60 kg a 200 kg.
- Dotada de dos motores.
- Dos velocidades en la espiral.
- Posibilidad de inversion en la rotacion de la cuba en primera velocidad.
- Estructura en acero.
- Cuba, espiral y columna central en acero inoxidable.
- Protección móvil de la cuba : rejilla de acero inoxidable.
- Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de pasta.
- Linea apta para masas con porcentaje de hidratación superior al 55% con harina europea y para un uso artesanal (3 ciclos por hora, 1 turno por día)