

**ITA** Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio. Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Questo tipo di impastatrice è adatta per panetterie e pasticcerie e permette di ottenere tempi di lavoro molto brevi. Il ciclo di lavoro può essere manuale o automatico a due velocità (entrambe temporizzate); è possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni e i rumori con una notevole riduzione dei costi di manutenzione. L'impianto elettrico è in bassa tensione (24 v) con sistema di protezione automatico. Il quadro comandi è estremamente semplice e permette l'utilizzo della macchina in manuale o automatico. L'impastatrice a spirale automatica con vasca estraibile è una macchina con sollevamento e aggancio automatico. La doppia velocità di lavoro della spirale consente l'ottenimento di impasti omogenei e raffinati. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore. Possibilità di abbinamento con ribaltatore. L'intera macchina è in regola con l'ultima normativa macchine CE.

**ENG** The mixerbody is steel made central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. This type of mixture is suitable for bakeries and cake shops and allows for shorter working times to be obtained. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. It is also possible to change the rotation of the bowl during the automatic cycle. Belt drives eliminates vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. The low voltage electrical system (24 volts) has an automatic protection system with a very simple control panel for use in automatic or manual mode. The automatic spiral mixer with removable bowl is equipped with automatic lifting and coupling. The mixer's two speeds enable the user to obtain a mixture which is well blended and of a high quality. The body of the mixer is made of heavy duty coated steel. Possible combination with tilting device. The mixer complies with the latest CE regulations.

**FRA** Le corps de la machine est construit en charpente d'acier. La barre centrale, le bras de la spirale, la grille de protection et la cuve sont entièrement en acier inoxydable. Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des temps de travail très brefs. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle a deux vitesses et une horloge de programmation indépendante. Il est également possible de changer le sens de rotation de la cuve, même en cycle automatique. La transmission se fait par l'intermédiaire de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et les bruits: ce système permet également de réduire considérablement les frais de maintenance. L'installation électrique est en basse tension (24Volts) et comporte un système de protection automatique. Le cadran électrique est extrêmement simple et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique. Le pétrin automatique à spirale avec cuve extractible est une machine permettant le soulèvement et l'accrochage automatique. La double vitesse de travail de la spirale permet d'obtenir des pâtes homogènes et conçue en acier vernis épais. Possibilité d'accoupler un renverseur. L'ensemble du pétrin répond à la dernière normative CE.

**ESP** El cuerpo de la máquina está construido en acero. La barra central, la cuba, la espiral y la rejilla de protección están realizadas completamente en acero inoxidable. Este tipo de amasadora es idóneo para panaderías y pastelerías, y permite obtener tiempos de trabajo muy breves. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático de dos velocidades, ambas temporizadas; además, es posible invertir la rotación de la cuba durante el ciclo automático. Para la transmisión, se utilizó correas trapezoidales al fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos; este sistema comporta, además, una notable reducción de los costes de mantenimiento. La instalación eléctrica es de baja tensión (24 V) y dispone de un sistema de protección automático. El cuadro de mandos es extremadamente simple y permite utilizar la máquina en ciclo manual o automático. La amasadora de espiral automática con cubeta extraíble es una máquina con sistema de elevación y fijación automático. La doble velocidad de trabajo de espiral permite obtener empastes homogéneos y refinados. La estructura de la máquina es de acero pintado de grueso espesor. Existe la posibilidad de acoplar un elemento volcador. Toda la máquina resulta conforme a la última normativa CE sobre máquinas.

Il sollevatore ribaltatore (RCEB/RCET) per carrello estraibile (CS), consente all'operatore di risparmiare tempo e fatica nell'estrarre l'impasto dalla vasca stessa. Il sistema oleodinamico fornisce inoltre, sicurezza e silenziosità durante il funzionamento.

The tilting lifter (RCEB/RCET) for the removable bowl (CS) saves the operator time and effort when removing the dough from the bowl. Thanks to the oil-hydraulic system, all operations can be carried out safely and silently.

L'élévateur-renverseur (RCEB/RCET) pour chariot amovible (CS) permet à l'opérateur d'économiser le temps et faciliter l'opération d'extraction de la pâte de la cuve. Le système hydraulique offre en outre sécurité et silence pendant le fonctionnement.

Elevador (RCEB/RCET) que permite de volcar perfectamente sin necesidad de rampa las tinas de cualquier tipo de amasadoras. Volca directamente sobre la mesa de trabajo. Muy práctico sistema de enganche y desenganche de carrito. Tiene un sistema de seguridad por el obrero según las disposiciones de ley.



**CS200**  
Carrello per impastatrice  
Bowls for mixer  
Chariot pour pétrin  
Cuba para amasadora



**MSPA300**



**RCEB/RCET**



**RCEB/RCET**



	H	B	P	mm	kg	Ø	kg	kg	P	kW
<b>MSPA80</b>	870x1630x1250	700	700	80	50	6,05				
<b>MSPA100</b>	870x1750x1250	715	700	100	60	6,05				
<b>MSPA130</b>	1750x1000x1330	855	800	130	80	7,05				
<b>MSPA160</b>	1870x1040x1330	933	940	160	100	7,75				
<b>MSPA200</b>	1970x1130x1370	1150	940	200	125	9,65				
<b>MSPA250</b>	1970x1130x1370	1180	1000	250	150	12,15				
<b>MSPA300</b>	2250x1210x1570	1700	1045	300	200	16,5				

<b>CS80</b>	730x810x880	165	700	80	50	-				
<b>CS100</b>	730x810x880	165	700	100	60	-				
<b>CS130</b>	930x830x870	198	800	130	80	-				
<b>CS160</b>	1030x930x880	265	940	160	100	-				
<b>CS200</b>	1140x1030x860	335	940	200	125	-				
<b>CS250</b>	1140x1030x900	340	1000	250	150	-				
<b>CS300</b>	1140x1300x1000	450	1045	300	200	-				

<b>RCEB130</b>	1540x1340x1750	427	-	130	-	1,1				
<b>RCEB160</b>	1540x1340x1750	427	-	160	-	1,1				
<b>RCEB200</b>	1540x1340x1750	427	-	200	-	1,1				
<b>RCEB250</b>	1540x1340x1750	427	-	250	-	1,1				
<b>RCEB300</b>	1540x1340x1750	427	-	300	-	1,1				

<b>RCET130</b>	1540x1340x1750	605	-	130	-	1,1				
<b>RCET160</b>	1540x1340x1750	605	-	160	-	1,1				
<b>RCET200</b>	1540x1340x1750	605	-	200	-	1,1				
<b>RCET250</b>	1540x1340x1750	605	-	250	-	1,1				
<b>RCET300</b>	1540x1340x1750	605	-	300	-	1,1				

su banco  
on table  
sur table  
sobre mesa

su spezzatrice  
on divider  
sur diviseuse  
sobre divisora