

SL

**AMASSADEIRA ESPIRAL (TINA FIXA)**  
SPIRAL KNEADING MACHINE (FIXED BOWL)  
AMASADORA ESPIRAL (ARTESA FIJA)  
PÉTRIN À SPIRALE (CUVE FIXE)

**FELINO**®

SINCE 1936



**MÁQUINAS PARA PADARIA E PASTELARIA**

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENTS  
MÁQUINAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA  
MACHINES POUR BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

# AMASSADEIRA ESPIRAL (TINA FIXA) . SPIRAL KNEADING MACHINE (FIXED BOWL) AMASADORA ESPIRAL (ARTESA FIJA) . PÉTRIN À SPIRALE (CUVE FIXE)

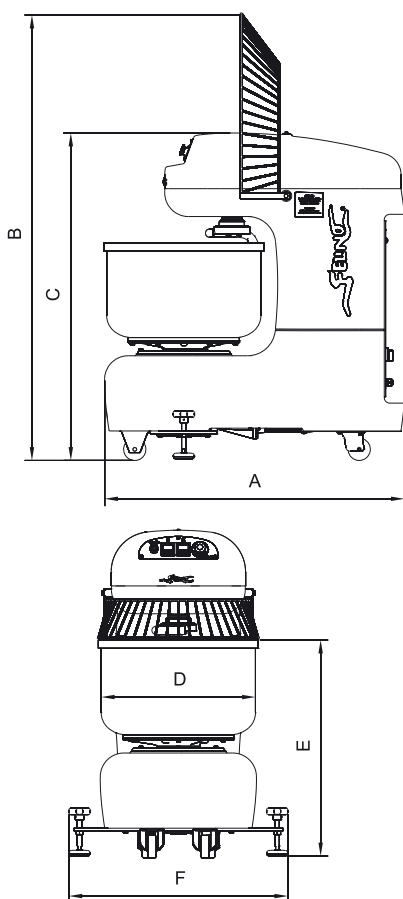


**PT**  
Grelha de proteção, tina e garfo espiral em aço inoxidável  
Duas velocidades do garfo, com controlo automático do tempo de trabalho  
Possibilidade para trabalhar com pequenas quantidades de massa  
Pintura de alta resistência  
Corpo da máquina construído em ferro fundido  
Tina de cone central de diâmetro reduzido  
Máquina equipada com rodas  
Design ergonómico, o que confere maior facilidade na limpeza do equipamento  
Possibilidade da tina rodar nos dois sentidos

**EN**  
Stainless steel safety grid, bowl and spiral  
Two speeds spiral with automatic time control  
Capability of working small quantities of dough  
High resistance painting  
Machine body made in iron cast  
Central cone bowl and with reduced diameter  
Machine equipped with wheels  
Ergonomic design, allowing easy cleaning of the equipment  
Possibility of rotating the bowl in both directions

**ES**  
Rejilla de protección, artesa y gancho espiral en acero inoxidable  
Dos velocidades del gancho, con control automático del tiempo de trabajo  
Posibilidad para trabajar con pequeñas cantidades de masa  
Pintura de alta resistencia  
Cuerpo de la máquina construido en hierro fundido  
Cono central de la artesa de diámetro reducido  
Máquina equipada con ruedas  
Diseño ergonómico, que ofrece una mayor facilidad en la limpieza de los equipos  
Posibilidad de la artesa girar en ambas direcciones

**FR**  
Grille de protection, cuve et fourche en acier inoxydable  
Fourche avec deux vitesses et avec contrôle automatique du temps de travail  
Possibilité de travailler avec des petites quantités de pâte  
Peinture de haute résistance  
Corps de la machine construit en fonte  
Cuve avec cône central de diamètre réduit  
Machine équipée de roues  
Dessin ergonomique qui permet un facile nettoyage de la machine  
Possibilité de la cuve tourner sur les deux sens



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL FEATURES . CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS . CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### CAPACIDADE

CAPACITY . CAPACIDAD . CAPACITÉ

	(Kg)	(Kg)	(lt)	(kw)	(*)	(dB)
Modelos	Farinha	Massa	Tina	Potência total	Alimentação	Ruído
Models	Flour	Dough	Bowl	Total power	Main supply	Noise
Modelos	Harina	Masa	Artesa	Potencia total	Alimentación	Ruido
Modèles	Farine	Pâte	Cuve	Puissance totale	Alimentation	Bruit
SL 03	30	50	77	3.6	3 x 400V 50 Hz	>70 dB (A)
SL 05	50	80	120	4.3	3 x 400V 50 Hz	>70 dB (A)

\*Outras tensões e frequências disponíveis sob consulta . Other tensions and frequencies available on order . Otras tensiones y frecuencias disponibles sobre pedido . D'autres tensions et fréquences disponibles sur commande.

	(mm)						(kg)	(kg)	(mm)
Modelos	Dimensões						Peso líquido	Peso bruto	Dimensão da embalagem
Models	Dimensions						Net weight	Gross weight	Packing sizes
Modelos	Dimensiones						Peso neto	Peso bruto	Dimensiones del embalaje
Modèles	Dimensions						Poids net	Poids brut	Dimensions de l'emballage
SL 03	A	B	C	D	E	F	300	330	1260 x 800 x 1522
SL 05	1080	1600	1176	0554	782	727	590	630	1400 x 800 x 1400

Devido a um constante desenvolvimento tecnológico, as características e/ou imagem dos nossos produtos podem ser alteradas sem aviso prévio . Being subject to constant technical evolutions, some modifications of any of the specifications as mentioned in this catalogue can be made without previous advise . Debido a un constante desarrollo tecnológico, las características de nuestros productos pueden ser alteradas sin previo aviso . Sujet à un développement technologique constant de nos produits, les caractéristiques de nos machines peuvent être changées sans avis au préalable.



Rua da Bela  
4445-344 Ermesinde  
Portugal

T. (+351) 229 699 830  
F. (+351) 229 671 338

E. info@felino.pt  
www.felino.pt

