

 Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox. Le versioni CNS e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CNS la vasca è removibile.


**Optional:** 2<sup>a</sup> velocità (escluso mod. 7), timer meccanico o digitale (esclusi mod. 7 e 50), salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote, maniglie estrazione pentola (solo per mod. CNS).

 Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral and kneader rod) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - standard smoked polycarbonate lid on models 12-18-25-38. Models 7 and 50 are only available with stainless steel mesh lid. CNS and FN versions have a lifting top and the basin is only removable on the CNS version.

**Optional:** 2 speeds (excluding mod. 7), mechanical or digital timer (excluding mod. 7 and 50), motor overload protection, grated cover in stainless steel only for models 12-18-25-38, wheel and low trolley with wheel kit, pot extraction handle (only for mod. CNS).

 Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-écaflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série sur les modèles 12-18-25-38. Les modèles 7 et 50 sont disponibles uniquement avec une grille de couverture en acier inox. Les versions CNS et FN sont munies d'une tête rabattable. Pour la version CNS uniquement, la cuve est amovible.

**Extras:** 2<sup>ème</sup> vitesse (mod. 7 exclu), minuterie mécanique ou numérique (mod. 7 et 50 exclus), discontacteur, grille de couverture en acier inox uniquement pour les modèles 12-18-25-38, kit de roues et chariot bas sur roues, poignées pour l'extraction casserole (seulement pour le mod. CNS).

 Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polycarbonat serienmäßig bei den Modellen 12-18-25-38. Die Modelle 7 und 50 sind nur mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl erhältlich.

Bei den Versionen CNS und FN kann der Kopf angehoben werden und nur bei der Version CNS kann der Behälter entfernt werden.

**Extras:** 2. Drehzahl (außer Mod. 7), mechanischer oder digitaler Timer (außer Mod. 7 und 50), Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, nur für Modelle 12-18-25-38, Rädersatz und niedriger Wagen mit Rädern, Griffe zum Herausziehen des Behälters (nur für Mod. CNS).



25/SN



25/FN



25/CNS



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - HANDLES FOR THE BOWL EXTRACTION (OPTIONAL)



# IMPASTATRICI A SPIRALE

## SN - CNS - FN

SPIRAL KNEADER  
PETRISEUSE A SPIRALE  
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE  
AMASADORA CON ESPIRAL  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



TIMER DIGITALE  
DIGITAL TIMER  
(OPTIONAL)



7/SN



18/SN



50/CNS

● Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirrayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé de serie en los modelos 12-18-25-38. Los modelos 7 y 50 se encuentran disponibles solamente con tapa rejilla de acero inoxidable.

Las versiones CNS y FN poseen el cabezal levadizo y sólo en la versión CNS la cuba es extraíble.

**Opcionales:** 2ª velocidad (excluido mod. 7), temporizador mecánico o digital (excluidos mod. 7 e 50), interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable sólo para modelos 12-18-25-38, kit de ruedas y carro bajo con ruedas, mangos de extracción de la olla (sólo para mod. CNS).

● Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль и тестоделительный стержень), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; модели 12-18-25-38 серийно оснащаются крышкой из дымчатого поликарбоната, модели 7 и 50 - только сетчатой крышкой из нержавеющей стали.

Модели CNS и FN оснащены подъемной головкой с месильным органом, модель CNS имеет съемную дежу.

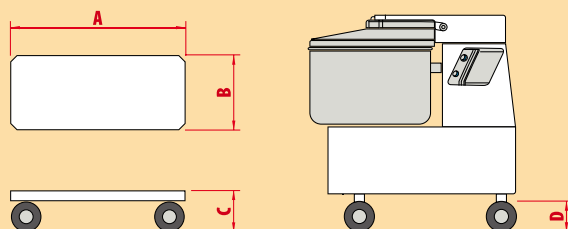
**Дополнительная комплектация:** 2-я скорость (кроме мод. 7), механический или цифровой таймер (кроме мод. 7 и 50), защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали только для моделей 12-18-25-38, комплект колес и низкая тележка на колесах, ручки для извлечения кастрюли (только для мод. CNS).



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CNS-FN	18/SN-CNS-FN	25/SN-CNS-FN	38/SN-CNS-FN	50/SN-CNS-FN	
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		2,2 kW (3 HP)	
POTENZA 2° VELOCITÀ 2ND SPEED POWER PUISSANCE 2EME VITESSE LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT POTENCIA 2° VELOCIDAD МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ			0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)		1,5/1,1 kW (2/1,5 HP)		3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz						230-400V /3/50Hz
IMPASTO PER CICLO PATE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	7 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg	50 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	21 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h	150 Kg/h	
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	10 Lt. (ø 260x200h mm)	16 Lt. (ø 320x210h mm)	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø 400x260h mm)	42 Lt. (ø 450x260h mm)	62 Lt. (ø 500x310h mm)	
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	90 rpm						80 rpm
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ			90/180 rpm				80/160 rpm	
DIMENSIONI SN* DIMENSIONS SN* DIMENSIONES SN*	DIMENSIONS SN* ABMESSUNGEN SN* РАЗМЕРЫ SN*	560x280x 570÷800h (mm)	650x350x 600÷900h (mm)	670x390x 600÷920h (mm)	780x430x 710÷1090h (mm)	800x480x 710÷1110h (mm)	920x530x 920÷1350h (mm)	
DIMENSIONI CNS-FN* DIMENSIONS CNS-FN* DIMENSIONES CNS-FN*	DIMENSIONS CNS-FN* ABMESSUNGEN CNS-FN* РАЗМЕРЫ CNS-FN*		650x350x 620÷1060h (mm)	670x390x 620÷1090h (mm)	780x430x 730÷1240h (mm)	800x480x 730÷1340h (mm)	920x530x 940÷1630h (mm)	
PESO NETTO SN POIDS NET SN PESO NETO SN	NET WEIGHT SN NETTOGE WICHT SN BEC NETTO SN	39 Kg	56 Kg	57 Kg	96 Kg	100 Kg	170 Kg	
PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN	NET WEIGHT CNS-FN NETTOGE WICHT CNS-FN BEC NETTO CNS-FN		63 Kg	61 Kg	107 Kg	114 Kg	209 Kg	
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGE WICHT SN BEC БРУТТО SN	50 Kg	66 Kg	70 Kg	107 Kg	113 Kg	193 Kg	
PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN	NET WEIGHT CNS-FN NETTOGE WICHT CNS-FN BEC NETTO CNS-FN		73 Kg	74 Kg	118 Kg	127 Kg	230 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO* PACKAGED DIMENSIONS* DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE* VERPACKUNGSABMESSUNGEN* DIMENSIONES DEL EMBALAJE* РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ*		700x460x770h (mm)			850x550x890h (mm)		1050x600x 1090h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,250 m <sup>3</sup>			0,420 m <sup>3</sup>		0,690 m <sup>3</sup>	

\* CON TIMER DIGITALE ALTEZZA MACCHINA E IMBALLO + 120 mm | \* MACHINE AND PACKING HEIGHT WITH DIGITAL TIMER + 120 mm | \* AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE HAUTEUR MACHINE ET EMBALLAGE + 120 mm | \* MIT DIGITALEM TIMER HÖHE MASCHINE UND VERPACKUNG + 120 mm  
\* CON TEMPORIZADOR DIGITAL ALTURA MÁQUINA Y EMBALAJE + 120 mm | \* С ЦИФРОВЫМ ТАЙМЕРОМ ВЫСОТА МАШИНЫ И УПАКОВКИ + 120 мм

**DIMENSIONI CARRELLI**  
**TROLLEYS DIMENSIONS**  
**DIMENSIONS CHARIOTS**  
**WAGEN ABMESSUNGEN**  
**DIMENSIONES CARRITO**  
**РАЗМЕРЫ КОРЗИНА**



MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CNS-FN	18/SN-CNS-FN	25/SN-CNS-FN	38/SN-CNS-FN	50/SN-CNS-FN
<b>A</b>		420 mm	520 mm	520 mm	600 mm	600 mm	760 mm
<b>B</b>		250 mm	280 mm	280 mm	330 mm	380 mm	470 mm
<b>C</b>		80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	130 mm
<b>D</b>		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	170 mm