

**IMPASTATRICI A
TESTA FISSA SERIE SK
FIXED HEAD SPIRAL
MIXERS SK LINE**



L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale ha un sistema di trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

The Spiral Dough Mixer is the ideal equipment for working doughs for Pizzerias, Pastries, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough. Bowl, spiral, dough breaker and bowl protection are made in stainless steel respecting the health rules. The Spiral Dough Mixer has a chain transmission system and gear motor in oil bath ensuring strength and quietness in time. The mixers can be equipped with: Mono/three phase motor, 2 speed three phase motor. Speed and motor with special voltage. All machines are guaranteed for 1 year against mechanical manufacturing defects.



Optional / Optional

IMPASTATRICI A TESTA FISSA SERIE SK
FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE



Dotazioni Standard: Costruzioni in acciaio verniciato bianco.
Trasmissione a catena. Vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio INOX AISI 304.
Standard Equipment: Stainless Steel Construction. Chain Transmission.
Bowl, bowl protection, spiral and dough breaker in stainless steel INOX AISI 304.



SK 10 MO

Monofase Monophase 230V

COD. 7010121010

Volume vasca / Bowl volume 8lt
Capacità / Capacity 6 Kg
Potenza / Power 0,5 Hp
Peso / Weight 40 Kg
Dimensioni Vasca mm 240 x 160h
Dimensioni Esterne mm 290 x 600 x 610h
Dimensioni Imballo mm 410 x 550 x 740h

SK 20 TR

Trifase Threephase 400V

COD. 7010131020M

SK 20 MO

Monofase Monophase 230V

COD. 7010121020M

SK 20 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

COD. 7010141020

Volume vasca / Bowl volume 21lt
Capacità / Capacity 17 Kg
Potenza / Power 1 Hp /0,75 Kw
Peso / Weight 59 Kg
Dimensioni Vasca mm 360 x 210h
Dimensioni Esterne mm 400 x 630 x 700h
Dimensioni Imballo mm 440 x 690 x 925h

SK 30 TR

Trifase Threephase 400 V

COD. 7010131030

SK 30 MO

Monofase Monophase 230V

COD. 7010121030

SK 30 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

COD. 7010141030

Volume vasca / Bowl volume 32 lt
Capacità / Capacity 25 Kg
Potenza / Power 1,5 Hp / 1,1 Kw
Peso / Weight 90 Kg
Dimensioni Vasca mm 400 x 260h
Dimensioni Esterne mm 440 x 680 x 780h
Dimensioni Imballo mm 500 x 800 x 950h



IMPASTATRICI A TESTA FISSA SERIE SK
FIXED HEAD SPIRAL MIXERS SK LINE



SK 40 TR

Trifase Threephase 400 V

COD. 7010131040

SK 40 MO

Monofase Monophase 230V

COD. 7010121040

SK 40 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

COD. 7010141040

Volume vasca / Bowl volume 41lt
Capacità / Capacity 36 Kg
Potenza / Power 2 Hp / 1,5 Kw
Peso / Weight 104 Kg
Dimensioni Vasca mm 450 x 260h
Dimensioni Esterne mm 495 x 800 x 798 h
Dimensioni Imballo mm 535 x 840 x 990h



SK 50 TR

Trifase Threephase 400 V

COD. 7010131050

SK 50 MO

Monofase Monophase 230V

COD. 7010121050

SK 50 2V

Trifase 2 velocità Threephase 2 speed

COD. 7010141050

Volume vasca / Bowl volume 48 lt
Capacità / Capacity 43 Kg
Potenza / Power 2 Hp / 1,5 Kw
Peso / Weight 109 Kg
Dimensioni Vasca mm 450 x 300h
Dimensioni Esterne mm 495 x 800 x 798 h
Dimensioni Imballo mm 535 x 840 x 990h



Optional in tutti i modelli / Optional in all models

Set di Ruote / Wheels
Temporizzatore / Timer

COD. 7010100001
COD. 7010100002