

# IMPASTATRICE A SPIRALE

CE

DOUGH SPIRAL MIXERS  
SPIRALKNETMASCHINEN  
PETRINS A SPIRALE  
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

modello **S**



**GAM**  
international



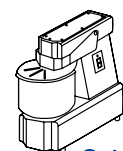
versione fissa  
version with fixed bowl  
fixe Version  
version fixe  
Версия с фиксированной дежой





**I nuovi progetti, frutto di anni di studio e specializzazione nel campo dell'attrezzatura per la ristorazione professionale, hanno portato a realizzare un prodotto dalle caratteristiche tecniche elevate.**

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). Vasca e spirale possono essere estraibili oppure fisse. Abbiamo progettato un dispositivo esclusivo che permette lo sgancio della vasca e della spirale in modo agevole e veloce. La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti ben amalgamati e di alta qualità. Questa versione è disponibile nella sola colorazione bianca verniciata. L'alimentazione può essere monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt

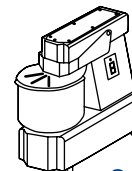


S 10



**The new plans, result of many years of studying and specialization in the field of the equipment for the professional catering, have allowed the realization of a new product with high technical features.**

Spiral, bowl, and dough breaker are made of stainless steel (AISI 304). Bowl and spiral can be removable or fixed. We have planned an exclusive device allowing an easy and fast release of the bowl and the spiral. The shape of the spiral and the width of the curls allows the realisation of a high quality well mixed dough. This model is available only in white painted version. The power supply can be single-phase 230 Volt or three-phase 230/400 Volt (special voltages are available on demand). 24V low-tension controls.

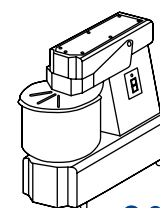


S 16



**Diese Maschine mit technisch hochwertigen Eigenschaften ist das Ergebnis einer langen Forschung und der Spezialisierung auf dem Gebiet der Herstellung von Küchenmaschinen.**

Spirale, Kessel und Teigbrecher sind komplett aus Edelstahl und können fest integriert oder herausnehmbar sein. Wir haben eine spezielle Vorrichtung entwickelt, welche ein leichtes und schnelles Herausnehmen des Kessels und der Spirale erlauben. Die besondere Spiralenform erlaubt einen perfekt gekneteten Teig. Diese Version ist nur weiß lackierte verfügbar. Die Stromversorgung kann einphasig (230Volt) oder dreiphasig (230/400 Volt) sein, andere Voltzahlen auf Anfrage. Niederspannungsschaltungen 24Volt.

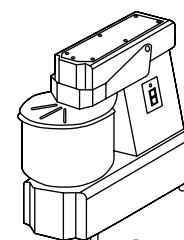


S 20



**Les nouveaux projets, résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle, ont menés à la réalisation d'un produit aux caractéristiques techniques très élevées.**

Spirale, cuve, et brise-pâte ont été réalisées en acier Inox (AISI 304). Cuve et spirale peuvent être amovibles ou fixes. Nous avons intégré à la machine un dispositif exclusif qui permet le décrochement de la cuve et de la spirale de façon facile et rapide. La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité. Ce modèle est disponible dans la seule version blanche peinte. L'alimentation peut être monophasé 230V ou triphasé 230/400 Volt (voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.

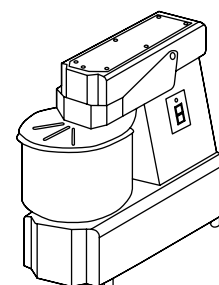


S 30

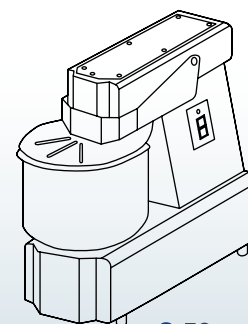


**Новые проекты, реализованные благодаря многолетнему изучению и специализации в области профессионального ресторанного бизнеса, привели к созданию оборудования с высокими техническими характеристиками.**



Спираль, емкость и тесторазбивочная лопатка реализованы из нержавеющей стали (AISI 304). Емкость, спираль и тесторазбивочная лопатка могут быть съемными или фиксированными. Мы спроектировали эксклюзивную команду, позволяющую снятие емкости и спирали простым и быстрым способом. Форма спирали и ширина тесторазбивочной лопатки позволяет получать однородное и высококачественное тесто. Эта модель предлагается в версии с корпусом из нержавеющей стали. Питание может быть однофазное 230 Volt, или трехфазное 230/400 Volt (тип питания может быть в любом случае запрошен отдельно). Управление при низком напряжении 24 Volt.



S 40



S 50

DATI TECNICI							
TECHNICAL DATA • TECHNISCHE ANGABEN • DONNEES TECHNIQUES							
MODELLO	S 10	S 16	S 20	S 30	S 40	S 50	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenza installata monofase 230 V 50 Hz</li> <li>• Single-phase installed power</li> <li>• Installierte Leistung einphasig</li> <li>• Puissance installée monophasée</li> </ul>	0,30 kW 0,40 Hp	0,55 kW 0,75 Hp	0,75 kW 1 HP	1,1 kW 1,5 HP	1,5 kW 2 HP	1,5 kW 2 HP	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenza installata trifase 400 V 50 Hz</li> <li>• Three-phase installed power</li> <li>• Installierte Leistung dreiphasig</li> <li>• Puissance installée triphasée</li> </ul>	0,30 kW 0,40 Hp	0,55 kW 0,75 Hp	0,75 kW 1 HP	1,1 kW 1,5 HP	1,5 kW 2 HP	1,5 kW 2 HP	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenza installata 2 velocità trifase TR 400V 50Hz</li> <li>• 2 speeds three-phase 400V 50 Hz installed power</li> <li>• Installierte Leistung 2 Geschwindigkeiten dreiphasig 400 V 50 Hz</li> <li>• Puissance installée 2 vitesses triphasée 400V 50 Hz</li> </ul>	-	1,1/0,8 kW	1,1/0,8 kW	1,7/1,3 kW	2,2/1,5 kW	2,2/1,5 kW	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Misure esterne</li> <li>• Outside dimensions</li> <li>• Aussenmasse</li> <li>• Mésures extérieures</li> </ul> 	A 280 B 460 C 600	A 340 B 640 C 695	A 400 B 660 C 695	A 435 B 780 C 800	A 490 B 800 C 800	A 490 B 800 C 800	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità vasca</li> <li>• Bowl capacity</li> <li>• Kesselkapazität</li> <li>• Capacité cuve</li> </ul>	10 lt 7 kg Ø 260x200	16 lt 13 kg Ø 320x210	21 lt 17 kg Ø 360x210	32 lt 25 kg Ø 400x260	41 lt 35 kg Ø 450 x 260	48 lt 42 kg Ø 450 x 300	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni imballo</li> <li>• Package dimensions</li> <li>• Verpackungsmaße</li> <li>• Dimensions emballage</li> </ul> 	A 330 B 560 C 740	A 450 B 700 C 920	A 450 B 700 C 920	A 540 B 850 C 970	A 540 B 850 C 970	A 540 B 850 C 970	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso</li> <li>• Weight</li> <li>• Gewicht</li> <li>• Poids</li> </ul>	35 kg	56 kg	60 kg	92 kg	102 kg	107 kg	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motoriduttori a bagno d'olio</li> <li>• Oil-bath speed reducers</li> <li>• Reduziergetriebe im Ölbad</li> <li>• Motoréducteurs à bain d'huile</li> </ul>	•	•	•	•	•	•	