

Impastatrici automatiche a spirale autoribaltante

automatic spiral mixers with lifter_pétrin automatique à spirale avec élévateur pour déverser
amasadora automática de espiral autovolcable



MSPV

informazioni generali_informations générales_información general



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.



Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers. The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers. Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas.



È possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico. It is possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle. Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique. Además es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo.



La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni ed i rumori. Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs. La transmission se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et le bruit. La transmisión utiliza correas trapezoidales con el fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos.



Movimenti idraulici. Hydraulic movements. Mouvement hydraulique. Manejo hidráulico.

Su banco

On table
Sur table
Sobre mesa

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1ª	spirale spiral (rpm) 1ª / 2ª	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
MSPB 100	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	140x155x150h	240	900
MSPB 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	140x160x150h	245	920
MSPB 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	160x170x165h	250	1200
MSPB 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	160x170x165h	298	1240
MSPB 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x175x165h	368	1260
MSPB 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x180x165h	450	1340

Su spezzatrice

On divider
Sur diviseuse
Sobre divisora

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1ª	spirale spiral (rpm) 1ª / 2ª	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
MSPV 130	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	140x160x175h	270	1155
MSPV 160	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	160x170x175h	280	1400
MSPV 200	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	160x170x175h	280	1420
MSPV 250	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x170x175h	310	1500
MSPV 300	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x175x175h	320	1540

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version.

