

Impastatrici a spirale

spiral mixer_petrin à spirale_amasadora de espiral



MSP160 JET/T



MSP160 JET/T INOX

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.

M/A 2SPEED 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.

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.

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.

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.

Impastatrici a spirale

Spiral mixer

Petrin à spirale

Amasadora de espiral

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1 ^a	spirale spiral (rpm) 1 ^a / 2 ^a	motore spirale spiral motor kW	motore vasca bowl motor kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MSP50 JET/T	40	25	70	53	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	105x57x118h	275
MSP60 JET/T	60	37	95	58	16	100 / 200	1.5/3.0	0.25	110x61x118h	325
MSP80 JET/T	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	480
MSP100 JET/T	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	500
MSP130 JET/T	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	132x83x145h	540
MSP160 JET/T	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	147x93x160h	780
MSP200 JET/T	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	147x93x160h	800
MSP250 JET/T	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	157x104x160h	840
MSP300 JET/T	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	162x109x165h	880

Impastatrici a spirale rinforzata per impasti duri

Spiral mixer reinforced for mixing dough with a low percentage of liquid

Petrin à spirale renforcée pour pétrissages durs avec plaine en pour-cent de liquides

Amasadora de espiral reforzada para masa fuerte con un porcentaje bajo del líquido

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1 ^a	spirale spiral (rpm) 1 ^a / 2 ^a	motore spirale spiral motor kW	motore vasca bowl motor kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	peso weight Kg
MSP80 JET/TS	80	50	142	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	480
MSP100 JET/TS	100	65	157	70	16	100 / 200	2.4/4.4	0.55	122x73x145h	500
MSP130 JET/TS	130	80	216	80	16	100 / 200	3.0/5.2	0.55	132x83x145h	550
MSP160 JET/TS	160	100	273	90	16	100 / 200	3.7/5.9	0.75	147x93x160h	830
MSP200 JET/TS	200	125	298	90	16	100 / 200	4.5/7.8	0.75	147x93x160h	860
MSP250 JET/TS	250	150	368	100	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	157x104x160h	900
MSP300 JET/TS	300	185	450	105	16	100 / 200	5.9/10.3	0.75	162x109x165h	920

ON REQUEST

A richiesta: protezione vasca in plexiglass

On request: plastic cover for bowl

Sure demandement: protection cuve en plexiglass

Su requesta: protección de el tazón en material plástico



MSP JET DIGITAL

Su richiesta le macchine possono essere fornite anche con pannello comandi digitale. The machines can also be supplied with digital control panels on request. Les machines peuvent également être fournies avec un panneau de commande numérique sur demande. Bajo solicitud las máquinas pueden suministrarse también con panel de mandos digital.



MSP JET/TS

Modello MSP JET/TS macchina rinforzata per impasti duri con bassa percentuale di liquidi. Dotata di trasmissione speciale per ridurre lo sforzo, spirale maggiorata. Model MSP JET/TS reinforced machine for mixing dough with a low percentage of liquid. It features a special drive to reduce stress and a large spiral. Modele MSP JET/TS machine renforcée pour pétrissages durs avec plaine en pour-cent de liquides. Douée de transmission spéciale pour réduire la force, spirale majorée. Modelo MSP JET/TS máquina reforzada para masa fuerte con un porcentaje bajo del líquido. Dotada de una transmisión especial para reducir el esfuerzo y una espiral grande.



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

