

SK60

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	60 lt / 45 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	500x315 mm
POTENZA - POWER	2,5HP - 1,8Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	180 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	570x950x840 mm
PESO - WEIGHT	148 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	15 lt / 30 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes