

Innovazione e qualità italiana.



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOMATICA | SERIE SP

I L'impastatrice a spirale automatica Serie SP è la macchina ideale per panifici e pasticcerie. Disponibile con capacità di impasto da 60 a 250 Kg., è realizzata in acciaio di elevato spessore e con componenti meccanici di grande affidabilità e robustezza per un uso continuo e per la realizzazione di impasti tenaci.

La versione autoribaltante Serie SPRB-SPRS è costituita da una impastatrice Serie SP e da un ribaltatore idraulico Serie RB o RS che consente lo scarico dell'impasto su banco o su spezzatrice, posti a destra o sinistra della macchina stessa. È disponibile in una gamma di capacità di impasto da 80 a 250 Kg.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VASCA, SPIRALE E PIANTONE IN ACCIAIO INOX AD ALTA RESISTENZA

GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX

PIASTRA TESTATA RIVESTITA IN ACCIAIO INOX

DUE VELOCITÀ DI IMPASTO REGOLABILI AUTOMATICAMENTE

DUE MOTORI INDIPENDENTI PER SPIRALE E VASCA

DUE TIMER ELETTRONICI PER LA GESTIONE AUTOMATICA DELLE VELOCITÀ DI IMPASTO

ROTAZIONE AD IMPULSI DELLA VASCA

PREDISPOSIZIONE PER RIBALTATORE SU BANCO O SPEZZATRICE

INVERSIONE DEL SENSO DI ROTAZIONE VASCA

TRASMISSIONE A CINGHIE TRAPEZOIDALI PER LA MASSIMA SILENZIOSITÀ

PIEDI DI APPOGGIO ANTERIORI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI

RUOTE POSTERIORI PER UNA AGEVOLE MOVIMENTAZIONE

IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE



(GB) AUTOMATIC MIXER WITH FIXED BOWL SP

Automatic spiral mixer Model SP represents the ideal machine for bakeries and confectioner's. It is available with a dough capacity from 60 to 250 kg. It is made in thick stainless steel and highly reliable and strong mechanical components for a continuous use and to get tough doughes.

AUTOMATIC SPIRAL MIXER OVERTURNING ON WORKTABLE OR ON DIVIDER SPRB-SPRS

Automatic tipping spiral mixer consists of a mixer model SP and a hydraulic tipping device which makes it possible the discharge of the dough on worktable or divider; they are placed on the right or on the left of the machine. It is available in a range with a dough capacity from 80 to 250 kg.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

THE STEEL-BOWL, THE SPIRAL, THE SHAFT ARE MADE IN STRONG HIGH STAINLESS STEEL

THE PROTECTION COVER IS MADE IN STAINLESS STEEL

THE HEAD PLATE IS COVERED IN STAINLESS STEEL

THE MACHINE CAN BE EQUIPPED WITH TWO OPERATING SPEEDS AUTOMATICALLY ADJUSTABLE

TWO INDEPENDENT MOTORS FOR SPIRAL AND BOWL

TWO ELECTRONIC TIMERS FOR AN AUTOMATIC MANAGEMENT OF OPERATING SPEEDS

A BOWL WITH ROTATION ON IMPULSE

A PREDISPOSITION FOR A FLIP-OVER MECHANISM ON WORKTABLE OR DIVIDER

A REVERSIBLE BOWL

A CHAIN DRIVE SYSTEM MADE USING TRAPEZOIDAL BELTS TO GET THE HIGHEST SILENCE

THE FRONT FEET ARE MADE IN STAINLESS STEEL AND THEY ARE ADJUSTABLE

THE REAR WHEELS GIVE AN EASY MOVEMENT

THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

(F) PÉTRIN AUTOMATIQUE AVEC UNE CUVE FIXE SP

Le pétrin à spirale automatique Modèle SP est la machine idéale pour les boulangeries et pour les pâtisseries. Il est disponible avec une capacité de pâte de 60 à 250 kg. et il est fabriqué en acier d'une épaisseur importante et avec des composants mécaniques fortement fiables et robustes pour un usage continu et pour la réalisation de pâtes tenaces.

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE BASCULANT SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE SPRB-SPRS

La version basculant est constitué par un pétrin modèle SP et par un basculeur hydraulique qui permet le déchargement de la pâte sur banc ou sur machine à couper la pâte; ils sont placés à droite ou à gauche de la machine. Il est disponible dans une version à capacité de pâte de 80 à 250 kg.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT

LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE

LA PLAQUE CULASSE EST RECOUVERTE EN ACIER INOXYDABLE

LA MACHINE PEUT ÊTRE DOUÉE DE DEUX VITESSES D'EXÉCUTION RÉGLABLES AUTOMATICQUEMENT

DEUX MOTEURS INDÉPENDANTS POUR LA SPIRALE ET LA CUVE

DEUX TIMERS ÉLECTRONIQUES POUR LA GESTION AUTOMATIQUE DES VITESSES D'EXÉCUTION

UNE CUVE AVEC UNE ROTATION PAR IMPULSION

LA PREDISPOSITION POUR UN BASCULEUR SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE

L'INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA CUVE

UN SYSTÈME DE TRANSMISSION RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES POUR OBTENIR LE PLUS HAUT SILENCE

LES PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS SONT EN ACIER INOXYDABLE ET ILS SONT RÉGLABLES

LES ROUES ARRIÈRES DONNENT UNE MANUTENTION FACILE

L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

(E) AMASADORA AUTOMATICA CON TINA FIJA SP

La amasadora a espiral automatica Serie SP es la maquina ideal para panaderias y pastelerias. Disponible con capacidad de masa de 60 a 250 Kg, esta realizada con acero de un elevado espesor y con componentes mecanicos de grande seguridad y robusteza para un uso continuo y para la realizacion de empastos tenaces.

AMASADORA A ESPIRAL AUTOMATICA AUTOVOLCANTE SPRB-SPRS

La amasadora a espiral automatica autovolcanta esta constituida de una amasadora serie SP y de un volcador hidraulico Serie RB o RS que consiente la descarga de la masa sobre la mesa o sobre maquina cortadora, situados a la derecha y a la izquierda de la misma maquina. Esta disponible en una gama de capacidad de masa de 80 a 250 Kg.

CARACTERISTICAS TECNICAS

TINA, ESPIRAL Y PERNO DE ACERO DE ALTA RESISTENCIA

REJILLA DE PROTECCION DE ACERO INOXIDABLE

PLACA REVESTIDA CON ACERO INOXIDABLE

DOS VELOCIDADES PARA AMASAR REGULABLES AUTOMATICAMENTE

DOS MOTORES IMDEPENDIENTES PARA ESPIRAL Y TINA

DOS RELOJES ELECTRONICOS PARA LA GESTION AUTOMATICA DE LA VELOCIDAD DE LA MASA

ROTACION CON IMPULSOS DEL RECIPIENTE

PREDISPOSICION PARA APARATO VOLCADOR DE MASA SOBRE BANCADA O MAQUINA CORTADORA

INVERSION DEL SENTIDO DE ROTACION DE LA TINA

TRASMISION POR MEDIO DE UN CINTURON TRAPEZOIDAL PARA UNA MAXIMA SILENCIOSIDAD

PIE DE APOYO ANTERIOR DE ACERO INOXIDABLE REGULABLE

RUEDAS TRASERAS PARA UN MEJOR MANEJO

IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE

(D) AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT FEST MONTIERTEM BEHÄLTER SP

Die automatische Spiraleigknetmaschine der Serie SP ist das ideale Gerät für Bäckereien und Konditoreien. Sie ist für Teigmengen zwischen 60 bis zu 250 kg erhältlich. Die robuste Ausstattung, die verstärkte Stahlstruktur und die Widerstands-fähigkeit der mechanischen Bauteile sind besonders für das Kneten zäher Teige im Dauereinsatz gedacht.

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER MIT KIPPVORRICHTUNG SPRB-SPRS

Der automatische Spiralknetter mit Kippvorrichtung besteht aus einem Gerät der Serie SP und einer hydraulischen Kippvorrichtung der der Serie RB oder RS, die wahlweise ein rechts- oder linksseitiges Entladen der Teigmasse auf die Arbeitsfläche oder den Portionierer ermöglicht. Er ist für Teigmengen zwischen 80 und 250 kg erhältlich.

TECHNISCHE DATEN

BEHÄLTER, SPIRALE UND ZENTRALSTAB AUS VERSTÄRKTEN INOX-STAHL

SCHUTZGITTER AUS ROSTFREIEM INOX-STAHL

MIT INOX-STAHL VERKLEIDETE KOPFTEILPLATTE

WASSERZULEITUNG WÄHREND DES ARBEITSVORGANGS

ZWEI AUTOMATISCH REGULIERBARE KNETGESCHWINDIGKEITEN

ZWEI VONEINANDER UNABHÄNGIGE MOTOREN FÜR KNETSPIRALE UND BEHÄLTER

ZWEI ELEKTRONISCH GESTEUERTE TIMER FÜR DIE AUTOMATISCHE GESCHWINDIGKEITSREGULIERUNG

IMPULSGESTEUERTE ROTATION DURCH DEN BEHÄLTER

MÖGLICHER NACHTRÄGLICHER EINBAU DER KIPPVORRICHTUNG AUF ARBEITSFLÄCHE ODER PORTIONIERER

ROTATIONSUMKEHR DES BEHÄLTERS

GERÄUSCHARMER MISCHVORGANG GEWÄHRLEISTET DURCH TRAPEZFÖRMIGE ANTRIEBSRIEMEN

REGULIERBARE VORDERE STÜTZFÜßE AUS INOX-STAHL

HINTERRÄDER VOLL BEWEGLICH

ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

UN IMPASTO ASSO

SP 60

SP 130



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

60

80

100

130

160

200

250

LUTAMENTE PERFETTO LA NOSTRA SPECIALITÀ



SPRB 200

CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

80

100

130

160

200

250

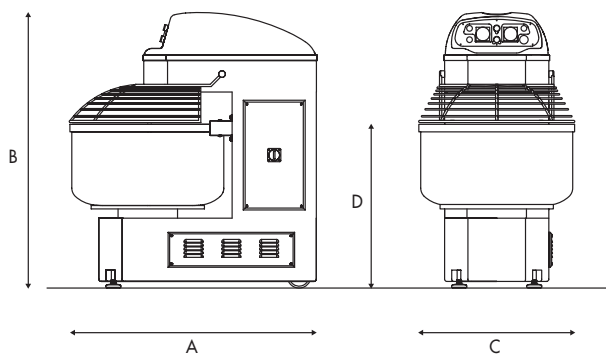


SPRS 200



DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



SP60-80-100-130-160-200-250

Modello Model Modèle Modelo Modell	A	B	C	D
SP 60	1180	1312	630	800
SP 80	1305	1460	730	830
SP 100	1305	1460	730	850
SP 130	1355	1460	830	870
SP 160	1440	1560	930	870
SP 200	1490	1560	930	910
SP 250	1580	1560	1030	950

DATI TECNICI

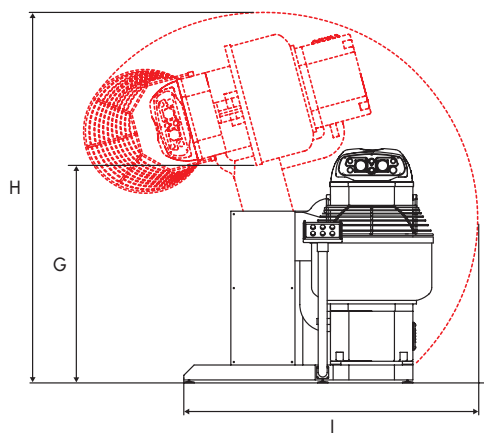
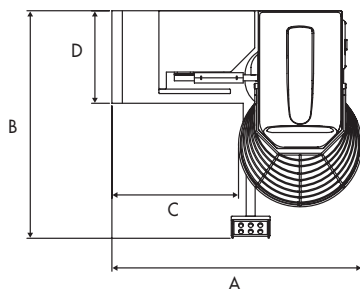
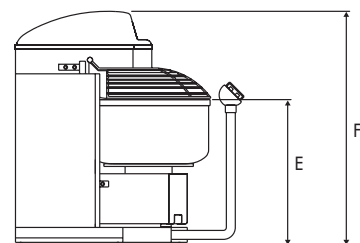
TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	Kg	Kg	Lt	Kw		Kg
SP60	60	40	100	1,5/3	0,55	370
SP80	80	53	130	3/5,2	0,75	510
SP100	100	66	160	3/5,2	0,75	520
SP130	130	86	200	3/5,2	0,75	580
SP160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	790
SP200	200	133	290	6,5/11	1,1	830
SP250	250	166	390	6,5/11	1,1	870
SPRB 80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	960
SPRB 100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	980
SPRB 130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	1020
SPRB 160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	1330
SPRB 200	200	133	290	6,5 / 11	1,1	1350
SPRB 250	250	166	390	6,5 / 11	1,5	1430
SPRS 80	80	53	130	3 / 5,2	0,75	1160
SPRS 100	100	66	160	3 / 5,2	0,75	1180
SPRS 130	130	86	200	3 / 5,2	0,75	1220
SPRS 160	160	106	250	4,5 / 7,8	1,1	1550
SPRS 200	200	133	290	6,5 / 11	1,1	1570
SPRS 250	250	166	390	6,5 / 11	1,1	1650

DIMENSIONI

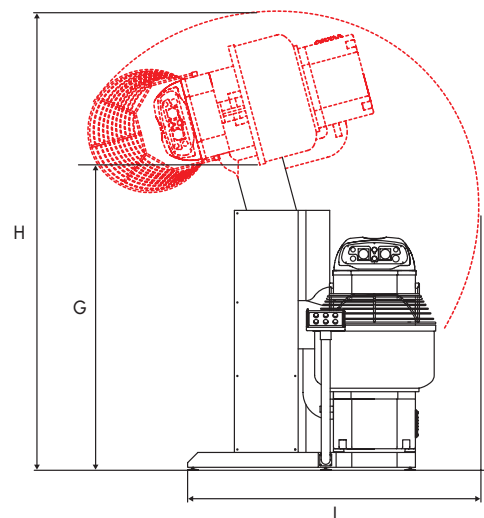
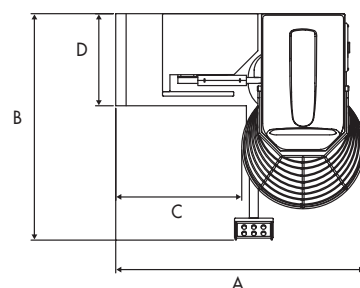
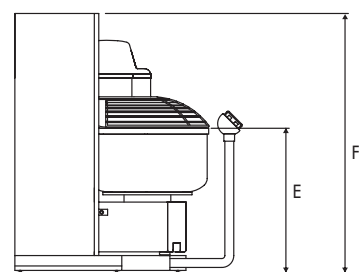
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN

SPRB 80-100-130-160-200-250



Modello Model Modelo Modelo Modell	VERSIONE SCARICO SU BANCO / POURING ONTO TABLE / VERSION VIDAGE SUR PLAN VERSION DESCARGO SOBRE BANCADA / AUSFÜHRUNG MIT ENTLERUNG AUF TISCH								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
SPRB 80	1650	1550	930	620	935	1570	1460	2500	1880
SPRB 100	1650	1550	880	620	975	1570	1460	2500	1880
SPRB 130	1700	1550	880	620	995	1570	1460	2500	1880
SPRB 160	1750	1650	830	620	990	1680	1440	2650	1930
SPRB 200	1750	1650	830	620	1040	1680	1420	2650	1980
SPRB 250	1800	1650	780	620	1040	1680	1400	2830	2100

SPRS 80-100-130-160-200-250



Modello Model Modelo Modelo Modell	VERSIONE SCARICO SU TRAMOGGIA / POURING INTO HOPPER / VERSION VIDAGE DANS TRÉMIE VERSION DESCARGO SOBRE MAQUINA CORTADORA / AUSFÜHRUNG MIT ENTLERUNG IN TRICHTER								
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
SPRS 80	1650	1550	930	620	935	1750	2000	3050	1880
SPRS 100	1650	1550	880	620	975	1750	2000	3050	1880
SPRS 130	1700	1550	880	620	995	1750	2000	3050	1880
SPRS 160	1750	1650	830	620	990	1750	1980	3030	1930
SPRS 200	1750	1650	830	620	1040	1750	1960	3030	1980
SPRS 250	1800	1650	780	620	1040	1750	1940	3100	2100



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com



Quanto descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The above described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produktes, geändert werden.

Design **MM ADV** Realizzazione **De Angelis**
 Foto **Mario Oliva** Stampa **Incisivo**

ED 09/06