

IMPASTATRICI A SPIRALE ATTUALI (2022/2023)

Disponibili fino a esaurimento scorte

CURRENT SPIRAL KNEADERS (2022/2023)
Available until stocks last

MÉLANGEURS À SPIRALE ACTUELS (2022/2023)
Disponibles jusqu'à écoulement des stocks

LAUFENDE GABELKNETER (2022/2023)
Erhältlich, solange der Vorrat reicht

AMASADORAS DE ESPIRAL ACTUALES (2022/2023)
Disponible hasta in de existencias

АКТУАЛЬНЫЕ СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС (2022/2023)
Доступны пока есть запасы



12CNS
18CNS



Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage verschiedene Ausstattungen, wie z. B. Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de polycarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчатого цвета. По запросу, различное оборудование, например, крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304.

	12CNS		18CNS	
				
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 nd speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional)			
	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*		670 x 390 x 620÷1090 (h) mm*	
				
	61 Kg		68 Kg	
	66 Kg		76 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
				
	1.700	1.790 €	1.800 €	1.890 €
	1.750 €	1.840 €	1.850 €	1.940 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение +70 €				
Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €				

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25CNS
38CNS



Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumé di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета.

	25CNS		38CNS	
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 nd speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h		114 Kg/h	
	25 Kg		38 Kg	
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)		42 L (ø 450 x 260(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional)			
	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*		800 x 480 x 730÷1340(h) mm*	
				
	107 Kg		114 Kg	
	118 Kg		127 Kg	
	850 x 550 x 890(h) mm*			
	0,420 m³			
				
	2.190 €	2.290 €	2.390 €	2.490 €
	2.250 €	2.350 €	2.450 €	2.550 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение +70 €				
Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €				

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50CNS



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - POT EXTRACTION HANDLES

Impastatrice a spirale
con testa sollevabile
e vasca estraibile

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.













EN Spiral kneader with liftable head and removable bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und abnehmbarer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel. Nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съемной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50CNS	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 nd speed (optional)	
	230 - 400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 nd speed (optional)	
	920 x 530 x 940÷1630(h) mm	
		
	209 Kg	
	230 Kg	
	1050 x 600 x 1090(h) mm	
	0,690 m³	
		
	4.335 €	4.435 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70€	
	Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 330 €	

12FN
18FN



Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Gehäuse Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с подъемной траверсой и съёмной чашей. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Различные опции по запросу, в том числе крышка решетки из нержавеющей стали AISI 304

	12FN		18FN	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 nd speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional)			
	650 x 350 x 620÷1060(h) mm*		670 x 390 x 620÷1090(h) mm*	
				
	63 Kg		68 Kg	
	73 Kg		76 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
				
	1.490 €	1.580 €	1.590 €	1.680 €
	1.540 €	1.630 €	1.640 €	1.730 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €				
Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €				

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25FN
38FN



OPTIONAL:
COPERCHIO GRIGLIATO

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbaarem Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Anfrage sind verschiedene Zubehörteile erhältlich, einschließlich der Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке, в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25FN		38FN	
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 nd speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h			114 Kg/h
	25 Kg			38 Kg
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)			42 L (ø 450 x 260(h) mm)
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional)			
	780 x 430 x 730÷1240(h) mm*			800 x 480 x 730÷1340(h) mm*
	107 Kg			114 Kg
	118 Kg			127 Kg
	850 x 550 x 890(h) mm*			
	0,420 m³			
	1.980 €	2.080 €	2.180 €	2.280 €
	2.040 €	2.140 €	2.240 €	2.340 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €			

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50FN



Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.
















EN Spiral kneader with liftable head and fixed bowl. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit anhebbarer Kopf und stationärer Schüssel. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес со съёмной траверсой и стационарной дежой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50FN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 nd speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 nd speed (optional)	
	920 x 530 x 940±1630(h) mm	
		
	209 Kg	
	230 Kg	
	1050 x 600 x 1090(h) mm	
	0,690 m³	
		
	3.945 €	4.045 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение +70 €		
Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 330 €		

7SN



Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.




















EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	7SN	
	0,37 kW (0,5 HP)	
	230-400V/3/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	21 Kg/h	
	7 Kg	
	10 L (ø 260 x 200(h) mm)	
	90 rpm	
	560 x 280 x 570÷800(h) mm	
		
	39 Kg	
	50 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm	
	0,250 m³	
		
	1.170 €	1.250 €
	1.220 €	1.300 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €		

12SN
18SN



Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	12SN		18SN	
	0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) - 2 nd speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	36 Kg/h		54 Kg/h	
	12 Kg		18 Kg	
	16 L (ø 320 x 210(h) mm)		22 L (ø 360 x 210(h) mm)	
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional)			
	650 x 350 x 600÷900(h) mm*		670 x 390 x 600÷920(h) mm*	
	56 Kg		57 Kg	
	66 Kg		70 Kg	
	700 x 460 x 770(h) mm*			
	0,250 m³			
	1.285 €	1.375 €	1.390 €	1.480 €
	1.335 €	1.425 €	1.440 €	1.530 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 180 €			

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

25SN
38SN



OPTIONAL:
COPERCHIO GRIGLIATO

Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.





















EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid - smoked polycarbonate lid as standard. Different options on request, including AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiraleteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Serienmäßig mit Rauchgrau Polycarbonat-Deckel. Auf Wunsch weitere Zusatzausstattungen, wie z. B. Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304.

ES Amasadora de espiral con cabeza fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. в стандартной комплектации крышка из поликарбоната дымчато-серого цвета. Дополнительное оборудование, например, решетчатая крышка из нержавеющей стали AISI 304, по запросу.

	25SN	38SN		
	1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) - 2 nd speed (optional)			
	230-400V/3/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	75 Kg/h	114 Kg/h		
	25 Kg	38 Kg		
	32 L (ø 400 x 260(h) mm)	42 L (ø 450 x 260(h) mm)		
	90 rpm 90 - 180 rpm - 2 nd speed (optional)			
	780 x 430 x 710÷1090(h) mm*	800 x 480 x 710÷1110(h) mm*		
				
	96 Kg	100 Kg		
	107 Kg	113 Kg		
	850 x 550 x 890(h) mm*			
	0,420 m³			
				
	1.580 €	1.680 €	1.760 €	1.860 €
	1.640 €	1.740 €	1.820 €	1.920 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 70 €			
	Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 200 €			

* + 120 mm

Con timer digitale altezza macchina e imballo.

Machine and packing height with digital timer.

Avec minuterie numérique hauteur machine et emballage.

Mit Digitalem Timer Höhe Maschine und Verpackung.

Con temporizador digital altura máquina y embalaje.

С цифровым таймером, высота машины и упаковки.

50SN



Impastatrice a spirale con testa fissa

SPIRAL KNEADER
PETRIN A SPIRAL
SPIRALTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС

IT Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.












EN Spiral kneader with fixed head. Machine for the processing of different types of dough, especially suitable for soft doughs such as bread, pizza and piadina. Structure coated with scratch-proof paint - parts in contact with food such as bowl, spiral and dough splitting rod are made of stainless steel AISI 304 - safety microswitch on bowl lid. Only available with AISI 304 stainless steel grilled cover.

FR Pétrin à spirale avec tête fixe. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série. Uniquement disponible avec couvercle grillé en acier inox AISI 304.

DE Spiralteigknetmaschine mit festem Kopf. Maschine zur Zubereitung verschiedener Teigarten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina. Struktur mit kratzfester Lackierung beschichtet - Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie Schüssel, Spirale und Teigknetstab, sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - nur mit Gitterabdeckung aus Edelstahl AISI 304 erhältlich.

ES Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterrupor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

RU Спиральный тестомес с неподвижной траверсой. Машина для приготовления различных видов теста, особенно подходит для мягкого теста, такого как хлеб, пицца и пиадина. Покрытие устойчивой к царапинам краской. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, такие как дежа, спирали и мешалка, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Предохранительный микровыключатель на крышке. Поставляется только с крышкой из нержавеющей стали AISI 304.

	50SN	
	2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2 nd speed (optional)	
	230-400V/3/50Hz	
	150 Kg/h	
	50 Kg	
	62 L (ø 500 x 310(h) mm)	
	80 rpm 80 - 160 rpm - 2 nd speed (optional)	
	920 x 530 x 920÷1350(h) mm	
		
	170 Kg	
	193 Kg	
	1050 x 600 x 1090(h) mm	
	0,690 m³	
		
	3.330 €	3.430 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение +70 €	
	Optional 2 nd speed - 2-я скорость опционально (3 PH) + 330 €	



25CNS



50CNS



25FN



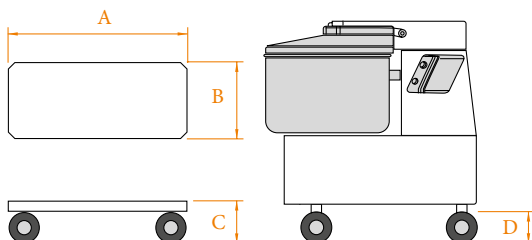
7SN



18SN



25SN



	7 SN	12 SN-CNS-FN	18 SN-CNS-FN	25 SN-CNS-FN	38 SN-CNS-FN	50 SN-CNS-FN
A	420 mm	520 mm		600 mm		760 mm
B	250 mm	280 mm	330 mm	380 mm	470 mm	
C	80 mm					130 mm
D	130 mm					170 mm

Optional impastatrici

ACCESSOIRES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
AKCECCYAPЫ

Mod.	KITRUOTEIMSN Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс	
7-12-18-25-38 SN-CNS-FN		70 €

Mod.	KITRUOTEIM50 Kit ruote - Set of wheels - Kit de roues Rädersatz - Juego de ruedas - Набор колёс	
50 SN-CNS-FN		200 €

Mod.	Carrello - Trolley - Chariot - Wagen - Carrito - Тележка	
7 SN-CNS-FN	CAVIMP7R	100 €
12-18 SN-CNS-FN	CAVIMP1218R	100 €
25 SN-CNS-FN	CAVIMP25R	120 €
38 SN-CNS-FN	CAVIMP38R	120 €
50 SN-CNS-FN	CAVIMPPF30BR	360 €

Mod.	Salvatore Motor overload protection Discontacteur Motorschutz Interruptor de sobrecarga Защита двигателя	
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN		145 €

Mod.	Timer meccanico - Mechanical timer Minuterie mécanique - Mechanischer Timer Temporizador mecánico - Механический таймер	
7-12-18 25-38-50 SN-CNS-FN		60 €

Mod.	Coperchio grigliato inox - Stainless steel gridded lid Couvercle grillé en acier inox - Gitterdeckel aus Edelstahl Tapa con red de acero inoxidable Поставляется с крышкой из нержавеющей стали	
12-18-25-38 SN-CNS-FN		100 €

Mod.	Timer digitale, solo con norme CE, no con salvatore Digital timer, only CE, not with motor overload protection Minuteur numérique, seulement CE, pas avec discontacteur Digitalzeitregler, nur nach CE-Normen, nicht mit Motorschutz Temporizador digital, sólo CE, no con interruptor de sobrecarga Цифровой таймер, только по стандартам CE, не с защитой двигателя	
12-18-38 SN-CNS-FN		110 €

Mod.	ACMANIM Maniglie estrazione pentola Pot extraction handles Poignées d'extraction de la cuve Schüsselauszehgriffe Manijas para extraer el bol Ручки для извлечения дежи	
12-18-25 38-50 CNS		100 €



TIMER DIGITALE - DIGITAL TIMER



CARRELLO - TROLLEY



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA
POT EXTRACTION HANDLES



COPERCHIO GRIGLIATO
STAINLESS STEEL GRIDDED LID

Il presente informativo elenca le
Impastatrici a spirale nei modelli CNS-FN-SN
disponibili fino ad esaurimento scorte
e con prezzi di listino validi da novembre 2023.

This information sheet lists the
Spiral kneaders in models CNS - FN - SN
available while stocks last
and with list prices valid from November 2023.

Cette fiche indique les
Mélangeurs à spirale dans les modèles CNS - FN - SN
disponibles dans la limite des stocks
et dont les prix catalogue sont valables à partir de novembre 2023.

Dieses Informationsblatt listet die
Gabelknetter der Modelle CNS - FN - SN
auf die verfügbar sind, solange der Vorrat reicht
und deren Listenpreise ab November 2023 gültig sind.

Esta ficha informativa enumera las
Amasadoras de espiral de los modelos CNS - FN - SN
disponibles hasta fin de existencias
y con precios de catálogo válidos a partir de noviembre de 2023.

В данном информационном листе перечислены
Спиральный тестомес моделей CNS - FN - SN
имеющиеся в наличии на складе
с прейскурантными ценами, действующими с ноября 2023 года.



Fimar S.p.a.

Via Del Tesoro, 301

47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy

t. +39 0541 670736

info@fimargroup.it

• FIMARGROUP.IT
• FIMARSPA.IT
• EASYLINEBYFIMAR.IT
• FORCAR.IT
• FORCOLD.IT