

impastatrice a testa sollevabile



TS • TSV*

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



* mod. TSV
con vasca estraibile

* mod. TSV
with removable bowl

* mod. TSV
avec cuve amovible

* mod. TSV
con recipiente extraible

MODELLO
MODEL
MODÈLE
MODELO

potenza installata monofase 230V 50Hz
single-phase installed power 230V 50Hz
puissance installée monophasée 230V 50Hz
potencia instalada monofásica 230V 50Hz

potenza installata trifase 400V 50Hz
three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée triphasée 400V 50Hz
potencia instalada trifásica 400V 50Hz

potenza installata 2 velocità trifase TR-400V 50Hz
2 speeds three-phase installed power 400V 50Hz
puissance installée 2 vitesses triphasée 400V 50Hz
potencia instalada 2 velocidades trifásica 400V 50Hz

misure esterne
external dimensions
dimensions extérieures
medidas externas

capacità vasca
bowl capacity
capacité cuve
capacidad tina

dimensioni imballo
dimensions packing
dimensions emballage
dimensiones del embalaje

peso
net weight
poids net
peso neto

motoriduttori a bagno d'olio
oil-bath speed reducers
motorréducteur à bain d'huile
motorreductor de baño de aceite

				mm $\frac{C}{A/B}$		mm $\frac{C}{A/B}$	kg	
TS-TSV 16*	0,55 kW	0,55 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 640 C 730	16 lt 13 kg Ø 320x210	A 450 B 700 C 920	60	•
TS-TSV 20*	0,75 kW	0,75 kW	1,1/0,8 kW	A 400 B 660 C 730	21 lt 17 kg Ø 360x210	A 450 B 700 C 920	63	•
TS-TSV 30*	1,1 kW	1,1 kW	1,7/1,3 kW	A 445 B 740 C 800	32 lt 25 kg Ø 400x260	A 540 B 850 C 970	98	•
TS-TSV 40*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	41 lt 35 kg Ø 450x260	A 540 B 850 C 970	108	•
TS-TSV 50*	1,5 kW	1,5 kW	2,2/1,5 kW	A 480 B 800 C 800	48 lt 42 kg Ø 450x300	A 540 B 850 C 970	115	•

* disponibile anche in versione digitale

* available also in digital version

* disponible aussi en version digitale

* también disponible en versión digital

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



Le nostre Impastatrici a spirale, specifiche per la pizzeria, sono frutto di anni di studio e specializzazione nel campo delle attrezzature per la ristorazione professionale. Questi modelli sono costituiti da una struttura interamente in acciaio verniciate di bianco. Le linee personalizzate e attuali, le rendono uniche nel loro genere. Disponibili anche in versione digitale.

Il sollevamento della testa (standard in questi modelli) è agevolato e servito da uno o più pistoni idraulici dalla taratura appositamente realizzata. Una volta sollevata la testa, nei modelli TSV è possibile procedere allo sgancio della vasca.

Spirale, vasca e spacca pasta sono realizzate in acciaio Inox (AISI 304). La forma della spirale e l'ampiezza delle spire, permette la realizzazione di impasti omogenei e di alta qualità.

È dotata di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia. Il coperchio della vasca è realizzato in filo di acciaio inox AISI 304 che permette di monitorare l'impasto durante la lavorazione e l'aggiunta di eventuali ingredienti senza che sia necessario sollevarlo.

L'alimentazione può essere trifase 230/400 Volt o trifase 230/400 Volt a 2 velocità (voltaggi speciali sono comunque disponibili a richiesta). I comandi sono a bassa tensione 24 Volt.

Our spiral dough mixers especially for pizzerias, are the result of many years of studies and specialization in the professional catering equipment.

These models are entirely composed of a white painted steel structure. The personalised and modern lines get them unique in their kind. Available also in digital version.

The lifting head (standard for these models) is simplified and served by one or more lifting plunger with a especially realized calibration.

The spiral, the bowl and the dough breaker are in stainless steel (AISI 304). The spiral shape and the width of the curls allow the realization of well mixed and high quality dough.

It is equipped with all the active and passive securities which apply to the laws in force. The bowl lid is realized in stainless steel AISI 304 wires so that the dough can be controlled during mixing and it is possible to add ingredients without taking it off.

The power supply may be three-phase 230/400 Volt or three-phase 230/400 Volt with 2 speeds (special voltages anyways are available on demand). 24 Volt low-tension controls.

Nos pétrins à spirale, spécifiques pour la pizzeria, sont le résultat d'années d'études et de spécialisation dans le secteur de l'équipement pour la restauration professionnelle.

Les séries "TS" et "TSV" ont une structure entièrement en acier peint en blanc. Le design personnalisé et actuel les rendent uniques dans leur genre. Disponible aussi en version digitale.

La tête soulevable (standard sur ces modèles) est facilité et servi par un ou plusieurs pistons hydrauliques calibrés exprès. Une fois que l'on soulève la tête, sur les modèles TSV, il est possible d'extraire la cuve.

Spirale, cuve, et brise-pâte sont réalisés en acier Inox (AISI 304). La forme de la spirale et la largeur de ses enroulements permettent la réalisation des pâtes très bien mélangées et de haute qualité.

Équipée de tous les actifs et passifs de sécurité, conformément à la réglementation actuelle. Le couvercle de la cuve est en fil d'acier inoxydable et permet de surveiller la pâte pendant son utilisation et permet aussi d'ajouter tous les ingrédients, sans avoir à le soulever.

L'alimentation peut être monophasé 230V, triphasé 230/400 Volt ou triphasé 230/400 Volt 2 vitesses (les voltages spéciaux sont de toute façon disponibles sur demande). Commandes à basse tension 24 Volt.

Nuestras amasadoras a espiral, específicas para la pizzería, son el resultado de años de estudio y especialización en el campo del equipo de restauración profesional.

Las series "TS" y "TSV" se componen de una estructura construida totalmente en acero pintado de blanco, con líneas personalizadas y actuales que las hacen únicas. También disponible en versión digital.

El levantamiento de la cabeza (de serie en estos modelos) se facilita y esta servida por uno o más pistones hidráulicos especialmente calibrados. Una vez que se levanta la cabeza, en los modelos TSV, se puede proceder a la extracción de la cuba.

Espiral, cuba y rompe masa en acero inoxidable (AISI 304). La forma de la espiral y la amplitud de sus curvas es lo que permite la creación de mezclas homogéneas y de alta calidad.

E equipada con todos los activos y pasivos de seguridad, de acuerdo con las normativas vigentes. La tapa de la cuba es en hilo de acero inoxidable que le permite controlar la masa durante el proceso y la adición de ingredientes sin tener que levantarla.

La alimentación puede ser monofásica 230 voltios, trifásica 230/400 voltios y 230/400 voltios trifásica de 2 velocidades (tensiones especiales también están disponibles a pedido). Los controles son de baja tensión de 24 voltios.



impastatrice a testa sollevabile

TS • TSV*

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible



mod. TSV con testa sollevabile e vasca estraibile
mod. TSV with liftable head and removable bowl
mod. TSV avec tête soulevable et cuve amovible
mod. TSV con cabeza levantable y recipiente extraíble



versione con pulsantiera digitale e ruote
version with digital panel and wheels
version avec panneau numérique et roues
versión con teclado digital y ruedas



CE

impastatrice a testa sollevabile

TS • TSV*

spiral mixer with liftable head
pétrin à tête soulevable
amasadora con cabeza abatible

