

Impastatrice a spirale a vasca fissa - SERIE KF

Spiral mixers - Pétrin À Spirale À Cuve Fixe - ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ
МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ



MODELLO	CAPACITÀ IMPASTO (kg)	CAPACITÀ VASCA (L)	VELOCITÀ SPIRALE 1 ^a /2 ^a VELOCITÀ rpm	VELOCITÀ VASCA (rpm)	MOTORE SPIRALE (kW)	MOTORE VASCA (kW)	LARGHEZZA (mm)	LUNGHEZZA (mm)	ALTEZZA (mm)	PESO (kg)
Model	Dough Capacity (kg)	Bowl Capacity (L)	Spiral speed 1 ^a /2 ^a speed rpm	Bowl Speed (rpm)	Spiral Motore (kW)	Bowl Motor (kW)	Width (mm)	Length (mm)	Height (mm)	Weight (kg)
Modèle	Pâte Capacité (kg)	Capacité (L)	Vitesse spirale 1 ^a /2 ^a vitesse rpm	Vitesse cuve (rpm)	Moteur Spirale (kW)	Moteur Cuve (kW)	Largeur (mm)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)
Модель	Количество теста (кг)	Емкость дежи (л)	Скорость спирали 1 ^a /2 ^a скорость (об/мин)	Скорость спирали (об/мин)	Двигатель спирали (квт)	Двигатель дежи (квт)	Ширина (мм)	Длина (мм)	Высота (мм)	Вес (кг)
KF 60	60	100	95 – 190	15	2,0 – 3,0	0,37	640	1100	1300	380
KF 80	80	140	95 – 192	15	2,5 – 4,8	0,75	730	1245	1400	470
KF 100	100	160	95 – 192	15	2,5 – 4,8	0,75	730	1245	1400	490
KF 130	130	210	95 – 192	15	2,5 – 4,8	1,1	840	1370	1600	690
KF 160	160	260	95 – 192	15	3,0 – 6,3	1,1	940	1470	1600	730
KF 200	200	300	95 – 192	15	3,0 – 6,3	1,5	940	1470	1600	800
KF 250	250	370	95 – 192	15	5,9 – 10,3	1,5	1080	1650	1650	880

CARATTERISTICHE

Features - Caractéristiques - Функции

SERIE KF



Impastatrice a spirale a vasca fissa

Le impastatrici a spirale serie KF sono indicate per la lavorazione di impasti per panificazione.

- Struttura della macchina in acciaio verniciato
- Motori indipendente per vasca e spirale
- Trasmissione a cinghie
- Ciclo di lavoro manuale o automatico a 2 velocità temporizzato con timers digitali
- Inversione del senso di rotazione della vasca in entrambe le velocità
- Vasca in acciaio inox con bordo rinforzato
- Spirale, piantone centrale e protezione antinfortunistica in acciaio inox
- Macchina montata su ruote
- Disponibile versione rinforzata per impasti duri

SERIE KF



Spiral mixers with fixed bowl

The spiral mixers - type KF are suitable for the processing of dough for bakery.

- Painted steel structure
- Independent motors for bowl and spiral
- Belt drives
- Manual working cycle or automatic in two speeds to set by means of two timers (one for each speed) placed on the control board
- Possibility to reverse the bowl rotation in both speeds
- Stainless steel bowl with reinforced edge
- Spiral, central shaft and safety guard protection are manufactured in stainless steel
- Machine is mounted on wheels
- Reinforced version available for hard doughs

SERIE KF



Pétrin À Spirale À Cuve Fixe

Pétrin spirale série KF pour la boulangerie.

- Châssis en acier vernis
- Moteurs distincts pour la cuve et la spirale
- Transmission par sangles
- Cycle de production manuel ou automatique à deux vitesses et relié à des minuteries digitalisées
- Inversion du sens de rotation de la cuve possible avec les deux vitesses
- Cuve en acier inoxydable et bord renforcé
- Spirale, soc diviseur et grille de sécurité en acier inoxydable
- Machine montée sur roues
- Disponible version renforcée pour pâtes dures

SERIE KF



ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА СО СТАЦИОНАРНОЙ ДЕЖЕЙ

Спиральные тестомесильные машины серии KF предназначаются для замеса теста для хлеба.

- Корпус машины из окрашенной стали;
- Отдельные двигатели для дежи и для спирали;
- Ременная передача;
- Цикл работы в ручном или автоматическом режиме на 2 скоростях с установленным временем срабатывания с помощью цифровых таймеров;
- Инверсия направления вращения дежи на обоих скоростях;
- Дежа из нержавеющей стали с усиленным краем;
- Дежа, центральная опора и защитная решетка из нержавеющей стали;
- Машина установлена на колесах со стабилизирующими ножками;
- Усиленная версия доступна для крутого теста