

Impastatrici a spirale - SERIE KF

Spiral mixers Serie KF - Petrins a spirale Serie KF
Спиральные тестомесы серии KF



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



Impastatrici a spirale Serie KF

Le impastatrici a spirale Serie KF sono macchine originariamente concepite per il settore panificazione ma destinate a soddisfare anche le esigenze sempre più evolute del settore pizzeria.

- Struttura della macchina in acciaio verniciato.
- Coperchio della testa in ABS di grosso spessore.
- 2 motori indipendenti per l'azionamento di vasca e spirale.
- Trasmissione di potenza con pulegge e cinghie.
- Piantone centrale obliquo con bordo a taglio.
- Pannello di comando con pulsanti elettromeccanici.
- Gestione manuale o preimpostata dei tempi di lavorazione.
- 2 timer elettronici distinti per 1° e 2° velocità di lavorazione.
- Disponibile in versione specifica per impasti tenaci.

SERIE KF



Spiral mixers Serie KF

The Serie KF spiral mixers are machines designed for the bakery sector, but are also intended to meet the increasingly evolved needs of the pizzeria sector.

- Painted steel machine frame.
- Thick ABS head cover.
- 2 independent motors to drive the bowl and the spiral.
- Power transmission with pulleys and belts.
- Oblique central shaft with cutting edge.
- Control panel with electromechanical buttons.
- Manual or preset working time management.
- 2 separate electronic timers for 1st and 2nd processing speed.
- Specific version available for tough dough.

SERIE KF



Petrins a spirale Serie KF

Les mélangeurs à spirale Serie KF sont des machines conçues pour le secteur de la boulangerie mais également destinées à répondre aux besoins de plus en plus évolués du secteur de la pizzeria.

- Châssis de la machine en acier peint.
- Couvercle de tête en ABS épais.
- 2 moteurs indépendants pour entraîner le bol et la spirale.
- Transmission de puissance avec poulies et courroies.
- Colonne centrale oblique avec arête tranchante.
- Panneau de commande avec boutons électromécaniques.
- Gestion manuelle ou prédéfinie du temps de travail.
- 2 minuteries électroniques distinctes pour la 1ère et la 2ème vitesse de traitement.
- Version spécifique disponible pour les pâtes dures.

SERIE KF



Спиральные тестомесы серии KF

Спиральные миксеры серии KF - это машины, разработанные для хлебопекарного сектора, но они также предназначены для удовлетворения все более совершенных требований сектора пиццерий.

- Окрашенная стальная рама машины.
- Толстая крышка головки из ABS.
- 2 независимых двигателя для привода чаши и спирали.
- Передача энергии с помощью шкивов и ремней.
- Косая центральная колонна с режущей кромкой.
- Панель управления с электромеханическими кнопками.
- Ручное или предустановленное управление рабочим временем.
- 2 отдельных электронных таймера для 1-й и 2-й скорости обработки.
- Специальная версия для твердого теста.