

M1 Line
30 - 40 - 60 kg



Spiral mixers with fixed bowl
Impastatrici a spirale con vasca fissa
Pétrins à spirale avec cuve fixe
Amasadoras de espiral con cuba fija
Spiralknetmaschinen mit feststehendem Bottich

M1 Line

Spiral mixer with fixed bowl with one motor
Impastatrici a spirale con vasca fissa a un motore
Amasadora de espiral con cuba fija y un motor
Pétrin à spirale à cuve fixe avec un moteur
Spiral-Knetmaschine mit festem Knetbottich und einem Motor



- Spiral mixer with fixed bowl with one motor. Two speeds, one-way bowl rotation, belt transmissions, manual controls or automatic version with electronic timers. Available with single-phase motor and inverter. The central part of the bowl is raised and rounded in order to increase the robustness of the bowl, to improve dough quality and to reduce mixing times. Silent and reliable mixer, designed for an intense use, it can satisfy the daily production needs of a small-medium bakery or a pizzeria.

- Impastatrice a spirale a vasca fissa, un motore. Due velocità, un senso di rotazione della vasca, trasmissione a cinghie, comandi manuali oppure versione automatica con temporizzatori elettronici. Disponibile con motore monofase ed inverter. La parte centrale della vasca è rialzata e arrotondata per incrementare la robustezza della vasca e per migliorare e velocizzare l'impasto. Macchina silenziosa ed affidabile, concepita per un utilizzo intensivo. Può soddisfare la produzione di un piccolo-medio panificio e di una pizzeria.

- Amasadora de espiral con cuba fija y un motor. Dos velocidades, un sentido de rotación de la cuba, transmisión de correas, mandos manuales o versión automática con temporizadores electrónicos. Disponible con motor monofásico e inverter. La parte central de la cuba está realzada y redondeada para aumentar su robustez y mejorar y acelerar el amasado. Máquina silenciosa y fiable, concebida para un uso intensivo. Puede satisfacer la producción de una panadería pequeña o mediana y de una pizzería.

- Pétrin à spirale avec cuve fixe et un seul moteur. Deux vitesses, un sens de rotation de la cuve, transmission par courroies, commandes manuelles ou automatiques avec des minuteries électroniques. Disponible avec moteur monophasé et convertisseur de fréquence. La partie centrale de la cuve est soulevée et arrondie pour augmenter la robustesse de la cuve et pour améliorer et accélérer l'opération de pétrissage. Pétrin silencieux et fiable, conçu pour une utilisation continue. Il est en mesure de satisfaire la production d'une petite/moyenne boulangerie et d'une pizzeria.

- Spiral-Knetmaschine mit festem Knetbottich und einem Motor. Zwei Geschwindigkeitsstufen, eine Drehrichtung des Bottichs, Riemenantrieb. Handbedienung oder automatische Ausführung mit elektronischen Zeitschaltern. Erhältlich mit einphasigem und Invertermotor. Der Mittelteil des Bottichs ist erhöht und abgerundet, um den Bottich robuster zu gestalten, den Teig zu verbessern und die Knetzeiten zu verringern. Geräuscharme und zuverlässige Maschine für einen intensiven Gebrauch, ausgelegt für kleine bis mittelgroße Bäckereien und Pizzerien.



M1 Line

Model Modello Modelo Modèle Modell	Bowl capacity	Flour capacity	Bowl volume	Power of spiral	Dimensions	Weight
	Capacità vasca Capacidad cuba Capacité de la cuve Fassungsvermögen Bottich	Capacità di farina Capacidad de harina Capacité de farine Fassungsvermögen Mehl	Volume vasca Volumen cuba Volume cuve Bottichvolumen	Potenza della spirale Potencia de la espiral Puissance spirale Leistung der Spirale 1 st /2 nd speed 1 st /2 nd marcia 1 st /2 nd marcha 1 ^{re} /2 ^{ème} vitesse 1./2. Stufe	Dimensioni Dimensiones Dimensions Abmessungen	
	max	max			A B C	
M1 - 30	kg 30	kg 18	L 50	kw 1/2	mm 875x540x1205	kg 210
M1 - 40	kg 40	kg 25	L 62	kw 1,5/3	mm 875x540x1205	kg 225
M1 - 60	kg 60	kg 37	L 100	kw 1,5/3	mm 1040x660x1335	kg 255

