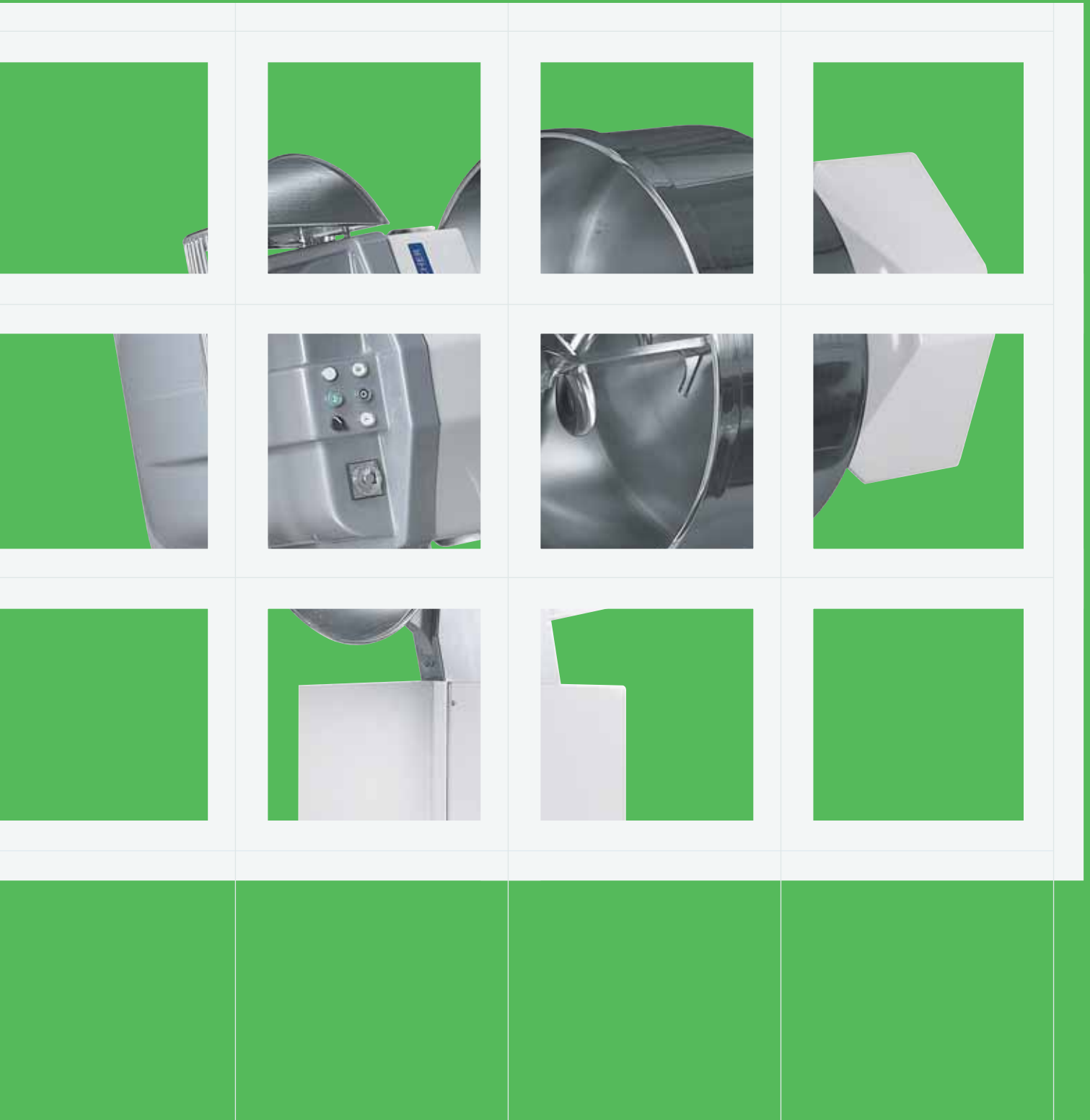


MT Line
MT Premium Line
80 - 120 - 160 - 200 kg



Self-tipping spiral mixers
Impastatrici a spirale auto-rovescianti
Amasadoras de espiral auto-basculantes
Pétrins à spirale auto-basculants
Selbstkippende Spiralknetmaschinen

MT Line
MT Premium Line

Self-tipping spiral mixers
Impastatrici a spirale auto-rovescianti
Amasadoras de espiral auto-basculantes
Pétrins à spirale auto-basculants
Selbstkippende Spiralknetmaschinen



- Version with output on divider
- Versione con scarico su spezzatrice
- Versión con descarga en la divisora
- Version avec déchargement sur diviseuse
- Ausführung mit Abladen auf eine Teigteileinheit

- The self-tipping spiral mixers consist of a fixed bowl mixer and a hydraulic elevator system which can tip the dough onto a worktable or a divider.
Like the fixed bowl spiral mixers, the self-tipping mixers are available in both the standard dough version and in the Premium version for particularly stiff dough and for intensive uses. When the machine is on the ground, once the stainless steel grill which protects the bowl has been raised, the machine can be tipped up to the designed unloading height. The bowl jog command facilitates unloading of the dough. An optional bowl scraper is also available.
- Le impastatrici a spirale auto-rovescianti sono costituite da un'impastatrice a vasca fissa e da un sollevatore a sistema oleodinamico, che può rovesciare su banco o su spezzatrice. Come per le impastatrici a spirale con vasca fissa, anche le auto-rovescianti sono disponibili sia nella versione per impasti normali che nella versione Premium per impasti particolarmente tenaci ed utilizzi intensivi. Quando la macchina è a terra, una volta sollevata la griglia inox che protegge la vasca, la macchina può venir rovesciata fino all'altezza di scarico prevista. In particolare il comando di impulsi vasca facilita la fuoriuscita della pasta. E' disponibile anche il raschiatore vasca come optional.
- Las amasadoras de espiral auto-basculantes están constituidas por una amasadora de cuba fija y un levitador con sistema oleodinámico, que permite volcar el contenido en la mesa o en la divisora. Al igual que las amasadoras de espiral con cuba fija, también las auto-basculantes están disponibles tanto en la versión destinada a masas normales como en la versión Premium para masas extremadamente resistentes a la rotura y para usos intensivos. Con la máquina en el suelo y una vez que se ha levantado la rejilla en acero inoxidable de protección de la cuba, se puede volcar la máquina hasta la altura de descarga prevista. En particular, el comando de impulsos de la cuba facilita la salida de la masa. Como opcional se suministra también el rascador para la cuba.
- Les pétrins à spirale auto-basculants sont constitués par un pétrin à cuve fixe et par un élévateur avec système hydraulique, qui permet de renverser le pétrin sur un banc ou sur une diviseuse. Comme pour les pétrins à spirale à cuve fixe, les pétrins à spirale auto-basculants sont eux aussi disponibles soit dans la version pour pâtes normales, soit dans la version Premium pour les pâtes particulièrement tenaces et les utilisations intensives. Lorsque la machine est par terre, après avoir soulevé la grille inox qui protège la cuve, il est possible de renverser la machine jusqu'à la hauteur de déchargement prévue. Notamment la commande d'impulsions de la cuve facilite la sortie de la pâte. Le racleur de cuve est également disponible en option.
- Die selbstkippenden Spiralknetmaschinen bestehen aus einer Knetmaschine mit festem Bottich und einer hydraulischen Hubvorrichtung, die den Teig über dem Tisch oder einer Teigteileinheit auskippen kann. Wie die Spiralknetmaschinen mit feststehendem Bottich sind auch die selbstkippenden Spiralknetter sowohl in der Ausführung für normale Teige, als auch in der Premium-Version für besonders zähe Teigsorten und Intensivnutzungen erhältlich. Wenn die Maschine am Boden aufgestellt ist, kann sie nach dem Anheben des Edelstahlgitters, das den Bottich sichert, bis zur vorgesehenen Abladehöhe gekippt werden. Insbesondere die Impulssteuerung des Bottichs erleichtert das Austreten des Teiges. Als Extra ist auch der Bottichschaber erhältlich.



MT Line
MT Premium Line

Self-tipping spiral mixers
Impastatrici a spirale auto-rovescianti
Amasadoras de espiral auto-basculantes
Pétrins à spirale auto-basculants
Selbstkippende Spiralknetmaschinen



- Version with output on table
- Versione con scarico su banco
- Versión con descarga en la mesa
- Version avec déchargement sur banc
- Ausführung mit Abladen auf den Tisch

MT Line MT Premium Line

Model Modello Modelo Modèle Modell	Kneading capacity Capacità impasto Capacidad masa Capacité pâte Teigkapazität	Flour capacity Capacità farina Capacidad harina Capacité farine Mehlkapazität	Bowl volume Volume vasca Volumen cuba Volume cuve Bottichvolumen	Spiral power Potenza spirale Potencia espiral Puissance spirale Spiralleistung	Bowl power Potenza vasca Potencia cuba Puissance cuve Bottichleistung	Dimensions (mm) Dimensioni (mm) Medidas (mm) Dimensions (mm) Abmessungen (mm)						Weight Peso Peso Poids Gewicht
						max.	max.	1 st -2 nd speed 1 ^{ra} -2 ^a velocità 1 ^{ra} -2 ^a velocidad 1 ^{me} -2 ^{me} vitesse 1./2. Drehzahl		A	B	
MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1650x1230x1525x1460x310x2515						Kg 1045
MT80 / MT80P	Kg 80	Kg 50	L 154	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1650x1230x1525x1810x310x2865						Kg 1245
MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1685x1300x1525x1460x280x2515						Kg 1070
MT120 / MT120P	Kg 120	Kg 75	L 185	Kw 3-5,2	Kw 0,55	1685x1300x1525x1810x280x2865						Kg 1270
MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1770x1405x1620x1410x245x2655						Kg 1390
MT160 / MT160P	Kg 160	Kg 100	L 270	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1770x1405x1620x1800x245x3045						Kg 1610
MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1800x1465x1620x1410x215x2655						Kg 1430
MT200 / MT200P	Kg 200	Kg 125	L 310	Kw 5,9-10,3	Kw 0,75	1800x1465x1620x1800x215x3045						Kg 1658

