

Spiral mixers - Pétrins à spirale - Spiralknetmaschinen - Amasadoras a espiral

IMPASTATRICI A SPIRALE

FA Range



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

oem
exceeding Your expectations



IMPASTATRICI A SPIRALE

FA Range

Spiral mixers - Pétrins à spirale - Spiralknetmaschinen - Amasadoras a espiral

I *Linea elegante e robusta di impastatrici che permettono elevati volumi di impasto in tempi brevi a temperatura costante e ossigenazione ottimale. 9 modelli da 12 a 38 Kg.*

Caratteristiche:

Struttura in acciaio verniciata.
Vasca, spirale e barra spezza pasta in acciaio inox.
Timer regolabile sino a 30 minuti.
Dispositivi di sicurezza attiva e passiva (micro interruttore di serie).
Chiusura completa corpo macchina per una migliore igiene.
Disponibilità di una o due velocità di lavorazione (escluso 12 Kg).
Testata fissa.
Disponibilità alimentazione Volt 400/3N - 230/1 (solamente 12 - 18 Kg).
Ruote (anteriori con freno) optional.

GB *Smart and sturdy line of mixers which allow high mixing volumes in short time, with firm temperature and optimal oxygenation. 9 models from 12 to 38 Kg.*

Features:

Painted steel frame.
Bowl, spiral and dough breaker stick in Stainless Steel.
Adjustable timer up to 30 minutes.
Active and passive safety devices (micro switch as standard outfit).
Complete closing of the machine body for a better hygiene.
Availability of one or two working speeds (except 12 Kg model).
Fixed head.
Available with supply at Volt. 400/3N - 230/1 (only 12 - 18 Kg).
Optional wheels (front ones with brake).

F

*Ligne élégante et robuste de pétrins qui permettent d'obtenir hauts volumes de pétrissage dans très brefs temps avec une température constante et une oxygénation optimale.
9 modèles de 12 à 38 Kg.*

Caractéristiques:

Structure en acier verni.
Cuve, spirale et barre casse-pâte en acier inox.
Timer réglable jusqu'à 30 minutes.
Dispositifs de sécurité active et passive (micro-interrupteur de série).
Fermeture complète du corps de la machine pour une meilleure hygiène.
Disponibilité d'une ou deux vitesses de travail (exclu le modèle à 12 Kg).
Tête fixe.
Disponibilité alimentation Volt 400/3N - 230/1 (seulement les modèles de 12 et 18 Kg).
Roues (antérieures avec frein) optional.



D

*Elegante und robuste Linie von Spiralknetmaschinen, die große Teigmenge in kurzer Zeit mit fester Temperatur und optimaler Sauerstoffanreicherung erlauben.
9 Modelle von 12 bis 38 Kg.*

Technische Eigenschaften:

Lackierte Stahlstruktur.
Kette, Spirale und Stab, um Teig zu brechen, aus Edelstahl.
Regelbarer Timer bis zu 30 Min.
Aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen (Serienmicroschalter).
Komplette Geschlossenheit des Chassis für eine bessere Hygiene.
Zwei Geschwindigkeiten (ausser 12 Kg-Modell).
Fest Kopf.
Speisespannung 400 Volt/3PhN, 230 Volt/1Ph (nur 12 - 18 Kg).
Rollen (Vorderrollen mit Bremsen) als Option.

E

*Línea elegante y robusta de amasadoras que permiten elevados volúmenes de masa en breve tiempo a temperatura constante y oxigenación óptima.
9 modelos de 12 a 38 Kg.*

Características:

Estructura de acero barnizado.
Cuba, espiral y asta rumpi-masa de acero inox.
Timer regulable hasta 30 minutos.
Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
Cierre completo cuerpo máquina para una mejor higiene.
Disponibilidad de una o dos velocidades de trabajo (excluido 12 Kg).
Cabeza fija.
Disponibilidad alimentación Volt 400/3N - 230/1 (sólo modelos 12 - 18 Kg).
Ruedas (anteriores con freno) opcionales.



12 Kg

18 Kg

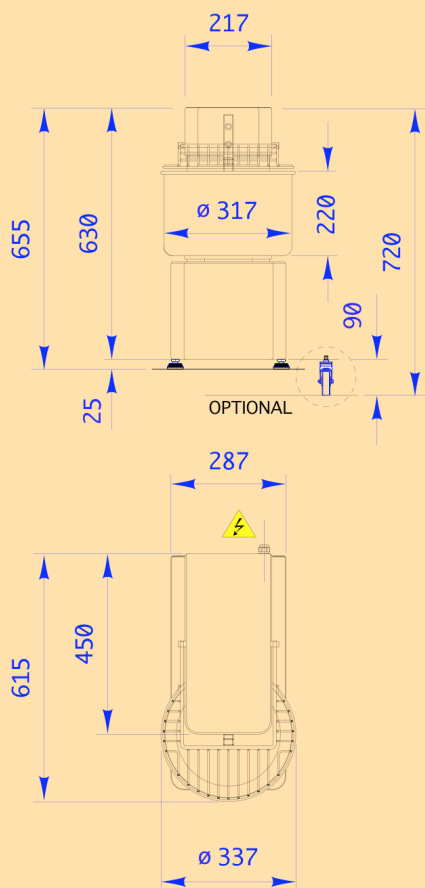
25 Kg

38 Kg

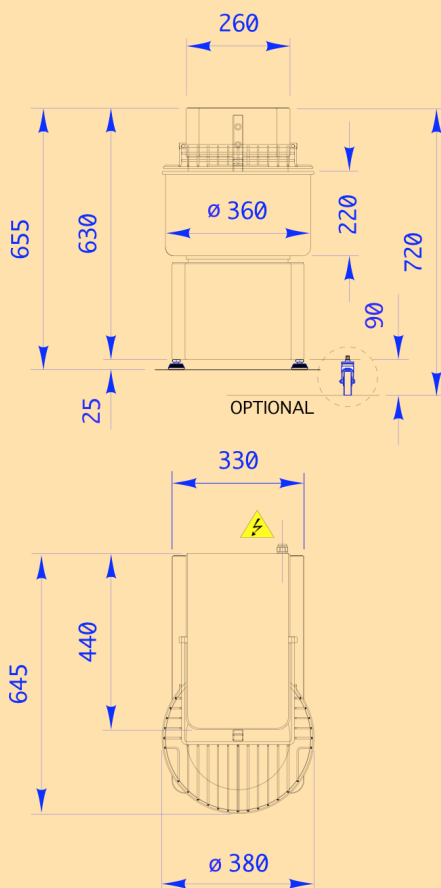
FA Testata fissa • Fixed head • Tête fixe

Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	FA/121/M OMFA121M	FA/121/T OMFA121
DIMENSIONI ESTERNE cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	33,7 x 61,5 x 65,5 L x P x H	38 x 61,5 x 65,5 L x P x H
CAPACITÀ VASCA Tank capacity Capacité cuve Kesselinhalt Capacidad cubeta	16 / 12 Lt / Kg	16 / 12 Lt / Kg
kW/Max Volt	0,55 230 ~ 1	0,55 400 ~ 3N
PESO NETTO Net weight • Poids net Nettogewicht Peso neto	60 Kg	60 Kg
VELOCITÀ Speed • Vitesse Geschwindigkeit Velocidad	1	1

12



18



OMAC215R0

Opzionale - Optional Optionnel - Extra - Op

Set 4 ruote (2 anteriori con
Set of no. 4 wheels (2 front
Set de nr. 4 roues (2 roues
4 Räder (2 Vorderräder mit
Juego de 4 ruedas (2 anteri

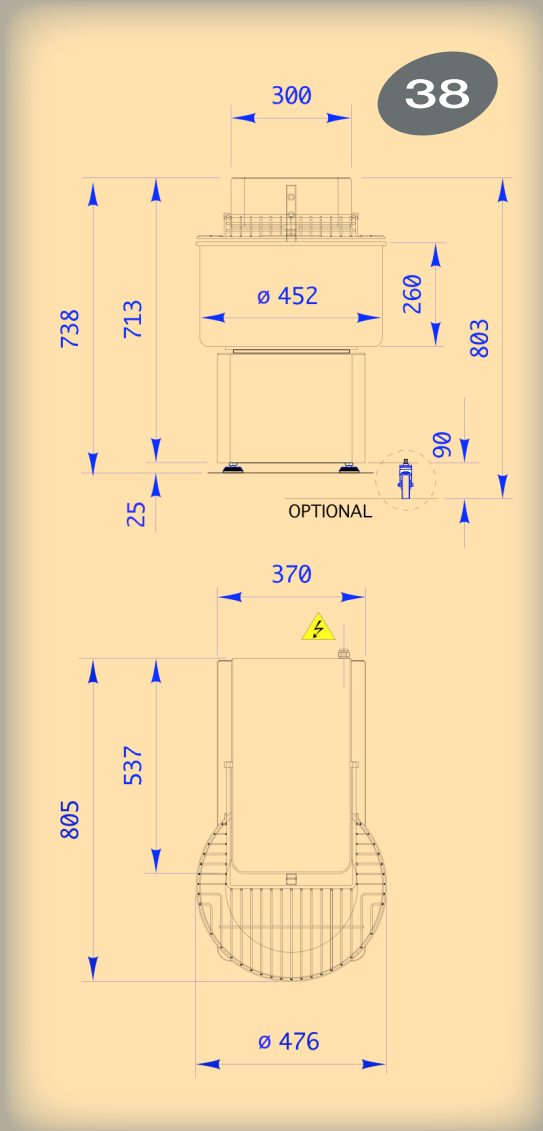
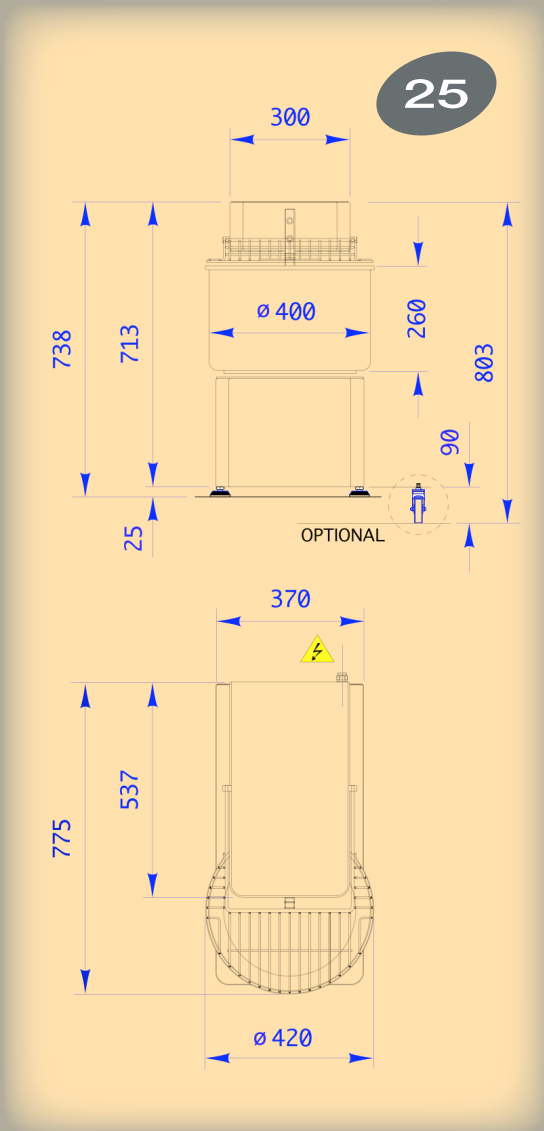
• Festkopf • Cabeza fija

FA/181/M OMFA181M	FA/181/T OMFA181	FA/182/T OMFA182	FA/251/T OMFA251	FA/252/T OMFA252	FA/381/T OMFA381	FA/382/T OMFA382
38 x 64,5 x 65,5 L x P x H	38 x 64,5 x 65,5 L x P x H	38 x 64,5 x 65,5 L x P x H	42 x 77,5 x 73,8 L x P x H	42 x 77,5 x 73,8 L x P x H	47,6 x 80,5 x 73,8 L x P x H	47,6 x 80,5 x 73,8 L x P x H
23 / 18 Lt / Kg	23 / 18 Lt / Kg	23 / 18 Lt / Kg	32 / 25 Lt / Kg	32 / 25 Lt / Kg	41 / 38 Lt / Kg	41 / 38 Lt / Kg
0,75 230 ~ 1	0,75 400 ~ 3N	0,37 - 0,55 400 ~ 3N	1,1 400 ~ 3N	0,75 - 1,1 400 ~ 3N	1,1 400 ~ 3N	0,75 - 1,1 400 ~ 3N
69 Kg	69 Kg	69 Kg	110 Kg	110 Kg	112 Kg	112 Kg
1	1	2	1	2	1	2





Optional
(freno)
(wheels with brake)
(antérieures avec freins)
(Bremsen)
(ruedas con freno)





- **Impastatrici a spirale**

- **Spiral mixers**

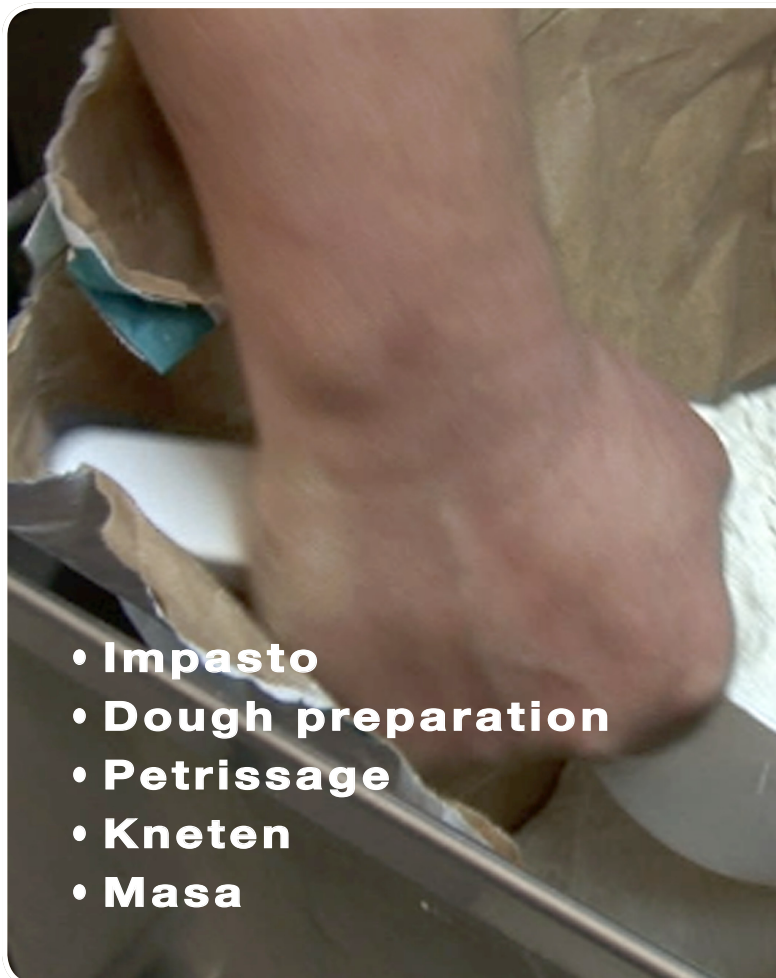
- **Petrins à spirale**

- **Spiralknetmaschinen**

- **Amasadoras**



- Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio. • Ottimale rapporto dei giri della spirale e della vasca per un migliore amalgama con la sicurezza di non riscaldare l'impasto. • Rullo reggi-spinta per assicurare anche a pieno carico l'ottimale distanza tra la spirale ed il bordo vasca. • Palo rompipasta di serie.



- **Impasto**

- **Dough preparation**

- **Petrissage**

- **Kneten**

- **Masa**

- Trasmission through geared oil bathed motor • Optimal RPM of the spiral arm and the mixing bowl for a better mixing of the ingredients, without running the risk of overheating the dough • Thrust bearing to ensure at full load an optimal distance between the spiral and the edge of the bowl • Dough breaker pierce.

GB

- Transmission par moteur à bain d'huile • Rapport optimal des tours de spirale et cuve pour un meilleur mélange qui assure de ne pas chauffer la pâte • Rouleau de butée pour assurer, même à pleine charge, la distance optimale entre la spirale et le bord de la cuve • Barre casse-pâte de série.

F

- Übertragung durch Ölbadgetriebemotor • Optimale Verhältnis der Windungen der Spirale und Wanne für eine bessere Mischung mit der Sicherung sie nicht zu erwärmen • Druckrollenlager um auch unter Vollast einen optimale Abstand zwischen der Spirale und dem Rand der Wanne zu bekommen • Stab um Teig zu brechen.

D

- Trasmisión por medio de motor en baño de aceite • Óptima relación de las revoluciones entre la espiral y la cuba para una perfecta amalgama con la seguridad de no calentar la masa • Rulo anti empuje para asegurar también a llena carga la óptima distancia entre la espiral y el borde de la cuba • Palo rompe masa de serie.

E



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

oem
exceeding Your expectations



HOREQUIP

c/ La Esperada nº 1 - 39750 Adal Treto
Cantabria - ESPAÑA
+ 34 942 60 52 72 - Fax +34 942 61 28 00
horequip@horequip.es - www.horequip.es

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

