



*Impastatrice a spirale automatica a vasca fissa da  
80/100/120/140/160/200 Kg. di impasto.*

*Automatic spiral mixer with fixed bowl  
80/100/120/140/160/200 Kg. dough capacity.*

**AUTOMATIC  
SPIRAL MIXER**

**IMPASTATRICE  
A SPIRALE**

**Dough mixer with automatic spiral  
and fixed bowl 80/100/120/140  
160/200 Kg.**

A fast dough - mixer which considerably reduces the time taken by more traditional mixers.

It is a solidly - built and reliable machine.

The optimal angle of the spiral - breaking - bar in relation to the bowl and the synchronisation of the revolutions of the spiral in relation to those of the guarantee excellent. All types of dough and pastry can, in fact, be mixed perfectly smoothly.

The work cycle can be programmed by the two timing devices after the machine is switched on.

The change from the first to the second speed and the switching off of the machine is automatic.

**Main features**

- Both the bowl and rear protection are of stainless steel.
- The spiral is of special high resistance stainless steel.
- Transmission belts are used with consequent reduction in noise levels and maintenance costs.
- Two - speed mix.
- 24 volt control panel.
- Two timing devices for programming the work cycle and guaranteeing its continuity.
- Safety device which automatically stops the machine when protective grill is raised.
- The machine has two casters and two adjustable feet so that it can be easily moved and positioned.



**mac.pan,  
a service,  
a guarantee**

## Automatiche Spiralknetmaschine mit fester Wanne

80/100/120/140/160/200 Kg

Schnellknetmaschine, die es erlaubt, die übliche Knetzeit der traditionellen Maschinen beträchtlich zu verkürzen. Sie wird mit einer kräftigen und zuverlässigen Mechanik gebaut. Die optimale Positionierung der Spirale im Verhältnis zur Wanne sowie die Synchronisierung der Drehzahl der Spirale mit der der Wanne gewährleisten durch ein gleichmässiges und feines Kneten eine perfekte Verarbeitung von jeder Art von Brot- und Gebäckteig. Der Arbeitsablauf ist programmierbar durch zwei Zeitschaltuhren und nach dem Start erfolgt automatisch der Übergang von der 1. auf die 2. Geschwindigkeit und schliesslich das automatische Abschalten.

**AUTOMATIC  
SPIRAL MIXER**

**IMPASTATRICE  
A SPIRALE**

### Hauptmerkmale

- Wanne und hinterer Wannenschutz aus rostfreiem Stahl.
- Spirale aus hochfestem rostfreiem Stahl.
- Spiralantrieb über Riemen: also geringe Lärmbelastung und kostengünstige Wartung.
- 2 Knetgeschwindigkeiten.
- 24 - Volt - Niederspannung.
- 2 Zeitschaltuhren zur Steuerung des Arbeitsablaufs sowie der automatischen Wiederholung.
- Sicherheitsvorrichtung, die beim Anheben des Schutzgitters die Maschine abschaltet.
- Maschine mit zwei festen Rädern und zwei einstellbaren Füssen zur einfachen Bewegung der Maschine.

### Amsadora de espiral de recipiente fija de 80/100/120/140/160/200 Kg.

Amasadora veloz que permite de abreviar notablemente el normal tiempo del amasado de las máquinas tradicionales, construida con una mecánica robusta y fiable. La óptima posición espiral con columna central respecto al recipiente y a la sincronización de los giros del espiral respecto a aquellos del recipiente, garantizan una perfecta elaboración mediante un amasado homogéneo y refinado de cualquier tipo de pasta de pan y de pastelería. El ciclo de trabajo es programable mediante los dos timers, después de la puesta en marcha, el pasaje de la primera a la segunda velocidad, y la sucesiva detención de la máquina se logra en forma automática.

### Características principales

- recipiente y estructura posterior del recipiente en acero inox
- espiral en acero inox especial a alta resistencia
- transmisión de movimientos mediante correas, con eliminación de ruidos y manutención costosa.
- dos velocidades de amasado.
- panel de comandos en baja tensión a 24 Volts.
- dos timers para programar el ciclo de trabajo y para garantizar constantemente la repetición de dicho ciclo
- dispositivo de seguridad con detención de la máquina apenas se levanta la parrilla de protección.
- máquina provista de dos ruedas fijas y dos patas regulables para facilitar el desplazamiento y disposición.

## Impastatrice a spirale automatica a vasca fissa da

80/100/120/140/160/200 Kg

Impastatrice veloce che consente di abbreviare notevolmente il normale tempo di impasto delle macchine tradizionali, costruita con una meccanica robusta ed affidabile.

L'ottimale posizione spirale-piantone rispetto alla vasca e la sincronizzazione dei giri della spirale rispetto a quelli della vasca garantiscono una perfetta lavorazione, mediante un impasto omogeneo e raffinato, di qualsiasi tipo di pasta da pane e da pasticceria.

Il ciclo di lavoro è programmabile mediante i due temporizzatori e, dopo l'avviamento, il passaggio dalla prima alla seconda velocità e la successiva fermata della macchina avviene in modo automatico.

### Caratteristiche principali

- vasca e riparo posteriore vasca in acciaio inox.
- spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza.
- trasmissione dei movimenti mediante cinghie, con conseguente eliminazione della rumorosità e di costose manutenzioni
- 2 velocità di impasto
- pannello comandi in bassa tensione a 24 Volts.
- 2 temporizzatori per programmare il ciclo di lavoro, e per garantire costantemente la rispettività di tale ciclo.
- dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione.
- macchina provvista di due ruote fisse e due piedini regolabili per un facile spostamento e posizionamento.

### Pétrin à spirale automatique à cuve fixe de 80/100/120/140/160/200 Kg

Ce pétrin rapide permet de raccourcir nettement le temps de pétrinage des machines traditionnelles. Il est construit avec une mécanique solide et fiable. Le positionnement optimal de la spirale par rapport à la cuve et la synchronisation des tours de la spirale par rapport à ceux de la cuve garantissent un travail parfait, que donne une pâte homogène et raffinée soit pour la pâtisserie. Le cycle de travail est programmable avec deux rythmiques et, après la mise en marche, le passage de la première à la deuxième vitesse ainsi que l'arrêt suivant se fait de façon automatique.

### Caractéristiques principales

- cuve et protection arrière en acier inoxydable
- spirale du pétrin en acier inoxydable à haute résistance
- transmission des mouvements avec des courroies et par conséquence élimination du bruit et diminution du coût d'entretien
- 2 vitesses de pétrinage
- panneau de commande à basse tension 24 volts
- 2 rythmiques pour programmer le cycle de travail et pour garantir le maintien du cycle
- dispositif de sécurité, lequel éteint la machine, quand on hausse le couvercle de sécurité
- machine livrée avec 2 roues fixées et 2 pieds réglables pour la déplacer et positionner facilement;

MODELLO / MODEL	POTENZA MOTORE KW / MOTOR POWER KW		PESO WEIGHT	LUNGHEZZA LENGTH	LARGHEZZA WIDTH	ALTEZZA HEIGHT	CAPACITÀ IMPASTO / DOUGH CAPACITY
	SPIRALE / SPIRAL	VASCA / BOWL					
MSP 80	3,8/2,3	0,56	420 Kg	1170 mm	800 mm	1265 mm	80 Kg
MSP 100	3,8/2,3	0,56	470 Kg	1170 mm	800 mm	1265 mm	100 Kg
MSP 120	6,5/4,2	0,75	700 Kg	1350 mm	910 mm	1430 mm	120 Kg
MSP 140	6,5/4,2	0,75	750 Kg	1350 mm	910 mm	1430 mm	140 Kg
MSP 160	8/5	1,1	800 Kg	1490 mm	930 mm	1455 mm	160 Kg
MSP 200	8/5	1,1	850 Kg	1590 mm	1040 mm	1480 mm	200 Kg

