

VIS Line



VIS Line

Impastatrici a spirale con vasca fissa

Spiral mixers with fixed bowl

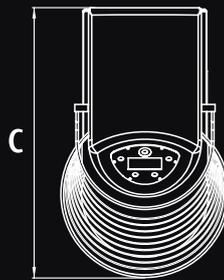
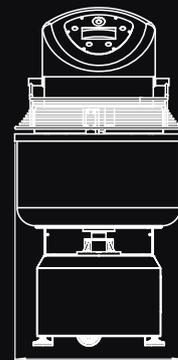
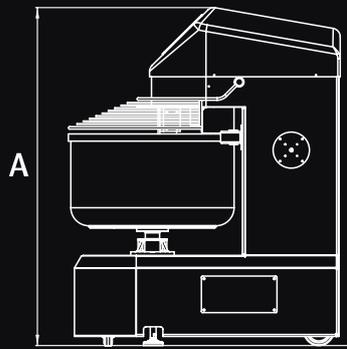
Тестомесы спиральные с фиксированной дежей

60 • 80 • 120 • 160 • 200

Pétrins spirale à cuve fixe

Amasadoras con cuba fija





- Pannello comandi standard.
- Standard control panel.
- Panel de mandos estándar.
- Tableau de bord standard.
- Панель управления стандарт



- Linea di impastatrici a vasca fissa
- Capacità di impasto da 60 kg a 200 kg
- Dotata di 2 motori
- 2 velocità sulla spirale
- Possibilità di inversione vasca in 1 velocità
- Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca a impulsi
- Scocca unica in acciaio inox
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
- Pannello comandi con timer elettromeccanico SITEC 72x144 o versione manuale (senza timer, ma solo con selettore ON/OFF)
- Riparo mobile: griglia in acciaio inox o riparo mobile in plastica trasparente
- Possibilità di impostare anche piccole quantità
- Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (3 cicli all'ora, 1 turno al giorno)

- Line of spiral mixers with fixed bowl
- Dough capacity from 60 Kg to 200 Kg
- Fitted with 2 different motors
- 2 speeds on spiral tool
- Possibility of bowl inversion in 1st speed
- Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button
- Unique body in painted steel
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaking column
- Control panel with double-scale electro-mechanic timer SITEC 72x144 or manual version (without any timer, but just with ON/OFF selector)
- Mobile bowl cover: stainless steel grid or transparent plastic mobile bowl cover
- Possibility to knead also small quantities of dough
- Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (3 cycles per hour, 1 shift per day)

- Ligne de pétrins spirale avec cuve fixe
- Capacité de pâte de 60 Kg à 200 Kg
- Equipé avec 2 moteurs différents
- 2 vitesses sur outil spirale
- Possibilité d'inversion de cuve en 1ère vitesse
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "impulsion de cuve"
- Bâti en acier verni
- Cuve, spirale et pivot en acier inox
- Tableau de bord avec minuteur électromécanique SITEC 72x144 ou version manuelle (sans minuterie mais équipé seulement d'un sélecteur marche/arrêt)
- Capot de cuve mobile: grille inox ou capot plastique transparent
- Possibilité de pétrir également de petites quantités
- Ligne conçue pour pâtes avec une hydratation au dessus du 55% et pour une utilisation artisanale (3 cycles par heure; 1 shift par jour)

- Linea de amasadoras con cuba fija
- Capacidad de masa desde 60 Kg a 200 Kg
- Dotada de dos motores
- Dos velocidades en la espiral
- Posibilidad de inversión en la rotación de la cuba en primera velocidad
- Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación cuba a impulsos
- Estructura en acero pintado
- Cuba, espiral y columna central en acero inoxidable
- Panel de mando con temporizador SITEC 72x144 o versión manual (sin temporizador, equipado solo con selector ON/OFF)
- Protección móvil de la cuba: rejilla de acero inoxidable o protección móvil en plástico transparente
- Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de pasta
- Linea apta para masas con porcentaje de hidratación superior al 55% con harina europea y para un uso artesanal (3 ciclos por hora, 1 turno por día)

- Линия оборудования с фиксированной дежей Дежи вместимостью от 60 кг до 200 кг
- 2 мотора
- 2 скорости у спирали
- Возможность реверса на 1-ой скорости
- Выем теста облегчен наличием кнопки bowl jog Корпус из лакированной нержавеющей стали
- Дежа, спираль, отсекагель из стали inox Панель управления с электро-механическим таймером SITEC 72x144 или мануальная версия (без таймера, с переключателем ON/OFF)
- Крышка мобильная: решетка иннокс или прозрачная ударопрочная крышка из пищевой пластмассы
- Возможность приготовления небольших количеств теста
- Линия предназначена для небольших пекарен (3 цикла в час, 1 смена в день) для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 55%

Model / Model

		60	80	120	160	200
Capacità d'impasto min/max - Min/max dough capacity	Kg	6/60	8/80	10/120	10/160	10/200
Capacità farina - Flour capacity	Kg	36	50	75	100	125
Volume vasca - Bowl volume	L	117	131	188	266	306
Altezza da terra a bordo vasca - Floor to bowl rim height	mm	851	881	930	946	946
Potenza motore spirale - Spiral motor power	kW	2/3.7	2.06/4.8	2.06/4.8	5.9/10.3	5.9/10.3
Potenza motore vasca - Bowl motor power	kW	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75
Lunghezza (C) - Length (C)	mm	1126	1126	1251	1497	1552
Larghezza (B) - Width (B)	mm	698	698	779	879	940
Altezza (A) - Height (A)	mm	1385	1385	1502	1582	1582
Peso - Weight	Kg	345	350	505	695	705

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto.
The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.



LP Group SRL | Via Garziere, 8 - 36010 Zanè - VICENZA - ITALY

ph: +39.0445.31.56.15 | fax: +39.0445.31.46.66 | email: info@lpgroup.it | web: www.lpgroup.it