



ZUCCHELLI
F O R N I

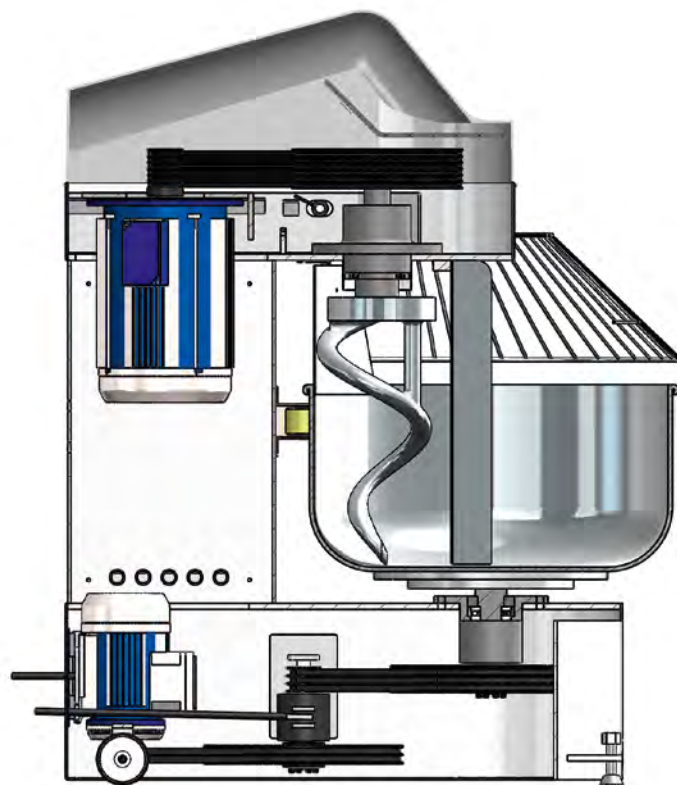
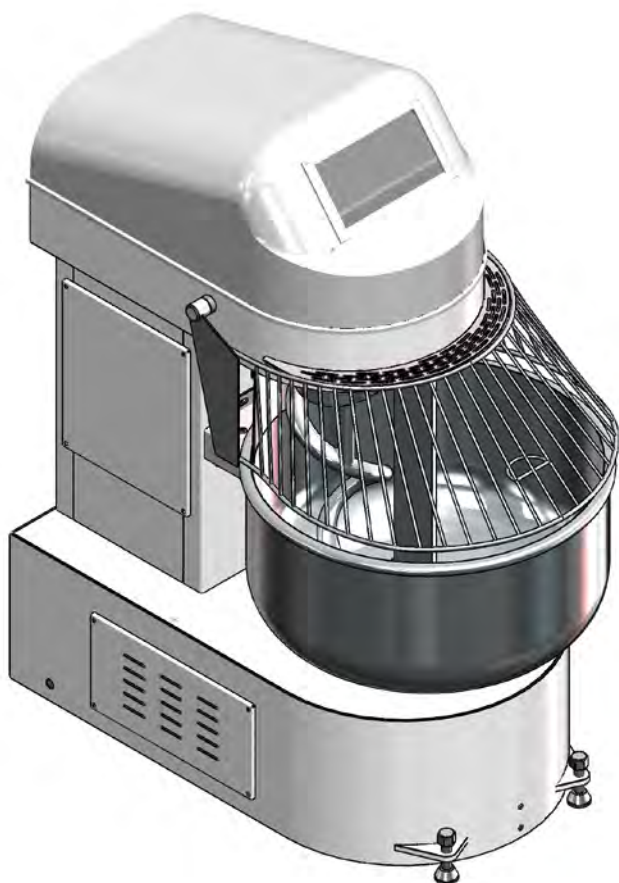
IMPASTATRICE
SPIRAL MIXER • AMASADORA • PETRIN



IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA



Modello Model Modelo Modele	Dimensioni esterne External Dimensions Dimensiones Exteriores Dimensions extérieures			Motore testa Head motor Motor espiral Moteur spiral	Motore vasca Bowl motor Motor Cuba Moteur cuve	Capacità impasto Dough capacity Capacidad masa Capacité de mélange	Peso Weight Peso Poids
	Larghezza Width Ancho Largeur	Profondità Depth Profundidad Profondeur	Altezza Height Altura Hauteur				
	cm	cm	cm				
SIFAV 40	60	100	125	1÷2	0,37	40	325
SIFAV 60	70	110	125	1,5÷3	0,37	60	330
SIFAV 80	75	112	145	3÷5,2	0,55	80	510
SIFAV 130	88	125	145	3,7÷5,9	0,55	120	530
SIFAV 160	95	140	154	4,5÷7,8	1,1	160	800
SIFAV 200	95	140	154	4,5÷7,8	1,1	200	810
SIFAV 250	105	152	161	5,9÷10,3	1,5	250	920
SIFAV 300	105	152	161	5,9÷10,3	1,5	300	930



IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA MODELLO SIFAV

La macchina ideale per panifici e laboratori di pasticceria. La trasmissione del moto alla spirale può essere diretta, o con un sistema di doppie pulegge, per ridurre al minimo lo sforzo del motore a 2 velocità. La doppia puleggia permette anche la lavorazione di impasti molto tenaci. La macchina è dotata di dispositivi per: l'inversione di marcia, la rotazione ad impulsi e l'arresto della vasca con spirale in movimento. Carpenteria in acciaio di elevato spessore, vasca, griglia di protezione, spirale e piantone in acciaio inox. Quadro comandi elettronico con doppio temporizzatore. La macchina è provvista di due ruote posteriori per facilitare gli spostamenti e due piedini regolabili anteriori per una maggiore stabilità.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTO-ROVESCIANTE MODELLO SIFAV RB-RS

La macchina è composta da un impastatrice a spirale modello SIFAV fissata a un dispositivo idraulico auto rovesciante, con scarico diretto su banco o tramoggia della spezzatrice che può essere, a richiesta, a destra o a sinistra.



SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL MODEL SIFAV

The ideal machine for bakeries and pastry shops. The transmission of movement to the spiral can be direct or through a system of double pulleys in order to reduce the effort of the 2-speed motor to the minimum. The double pulley allows also the working process with a very tough dough type. The machine is equipped with a device for reversal, rotation by impulses and stop of the bowl when the spiral is still moving. Extra-thick steel carpentry, bowl, protection grill, spiral and breaker bar in stainless steel. Electronic control panel with double timers. The machine is equipped with 2 wheels on the rear side in order to facilitate moving and with 2 adjustable feet in front to ascertain the stability of the machine.

OVERTURNABLE SPIRAL MIXER MODEL SIFAV RB-RS

The machine is consisting of a spiral mixer model "SIFAV" incorporated in a hydraulic lifting device for the bowl overturning and can unload directly on a working bench or into the hopper of a dough divider from the right or from the left side on request.



AMASADORA DE SPIRAL CON CUBA FIJA MODELLO SIFAV

Es la maquina ideal para panaderias y laboratorios de pasteleria. La transmisión de movimiento a la espiral puede ser directa o a través de un sistema de dobles poleas para reducir al mínimo el esfuerzo del motor de 2 velocidades. La doble polea permite también la elaboración de masas duras. La maquina está dotada de dispositivos de: inversión de marcha, rotación a impulsos, y parada de la cuba con espiral en movimiento. Estructura en acero de fuerte espesor. Cuba, rejilla de protección, espiral y eje en acero inox. Cuadro de mandos electrónico con doble temporizador. La maquina está dotada además de dos ruedas en la parte posterior, para facilitar el movimiento, y de dos pies regulables en la parte anterior, para una mayor estabilidad.

AMASADORA DE SPIRAL AUTO-VOLCABLE MODELLO SIFAV RB-RS

La maquina está formada de una amasadora de espiral modelo SIFAV fijada a un dispositivo hidráulico autovolcable, con descarga directa (hacia el lado derecho o izquierdo) su mesa o en la tolva de la maquina divisora.



PÉTRIN À SPIRALE A CUVE FIXE MODÈLE SIFAV

La machine idéale pour les boulangeries et pour les ateliers de pâtisserie. La transmission de mouvement à la spirale peut être directe ou par un système de doubles courroies afin de réduire au minimum l'effort du moteur à 2 vitesses. Le système à double poulie permet de travailler même des mélanges très durs. La machine est dotée de dispositifs pour: l'inversion du sens de marche, la rotation par impulsions et le stop de la cuve avec la spirale en mouvement. Structure d'acier de forte épaisseur, cuve, grille de protection, spirale et axe sont en acier inoxydable. Tableau des commandes électronique avec double timers. La machine est montée sur deux roues, pour faciliter le déplacement, et sur deux pieds réglable, en la partie antérieure, pour garantir une bonne stabilité.

PÉTRIN À SPIRALE AUTO-BASCULANT MODÈLE SIFAV RB-RS

La machine est composée d'un pétrin à spirale model SIFAV fixe sur un dispositif hydraulique auto basculant, pour déverser directement, à gauche ou à droite, sur table ou dans une trémie d'une diviseuse.

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOROVESCIANTE

OVERTURNABLE SPIRAL MIXER
 AMASADORA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE
 PÉTRIN Á SPIRALE AUTO BASCULANT



IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOROVESCIANTE SU BANCO • OVERTURNABLE SPIRAL MIXER ON BENCH
 AMASADORA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SU MESA • PÉTRIN Á SPIRALE AUTO BASCULANT SUR TABLE

Modello Model Modelo Modele	Dimensioni esterne External Dimensions Dimensiones Exteriores Dimensions extérieures			Motore testa Head motor Motor espiral Moteur spiral	Motore vasca Bowl motor Motor Cuba Moteur cuve	Motore sollevatore Lifting motor Motor elevator Moteur de levage	Capacità impasto Dough capacity Capacidad masa Capacité de mélange	Peso Weight Peso Poids
	Larghezza Width Ancho Largeur	Profondità Depth Profundidad Profondeur	Altezza Height Altura Hauteur					
	cm	cm	cm					
SIFAV 130 RB	151	130	160	3,7÷5,9	0,55	0,33	120	840
SIFAV 160 RB	165	150	170	4,5÷7,8	1,1	0,33	160	1130
SIFAV 200 RB	165	150	170	4,5÷7,8	1,1	0,33	200	1170

IMPASTATRICE A SPIRALE AUTOROVESCIANTE SU SPEZZATRICE • OVERTURNABLE SPIRAL MIXER ON DIVIDER HOPPER
 AMASADORA DE ESPIRAL AUTOVOLCABLE SU TOLVA DE LA DIVISORA • PÉTRIN Á SPIRALE AUTO BASCULANT SUR TREMIE DIVISEUSE

Modello Model Modelo Modele	Dimensioni esterne External Dimensions Dimensiones Exteriores Dimensions extérieures			Motore testa Head motor Motor espiral Moteur spiral	Motore vasca Bowl motor Motor Cuba Moteur cuve	Motore sollevatore Lifting motor Motor elevator Moteur de levage	Capacità impasto Dough capacity Capacidad masa Capacité de mélange	Peso Weight Peso Poids
	Larghezza Width Ancho Largeur	Profondità Depth Profundidad Profondeur	Altezza Height Altura Hauteur					
	cm	cm	cm					
SIFAV 130 RS	151	130	272	3,7÷5,9	0,55	0,33	120	1130
SIFAV 160 RS	165	150	285	4,5÷7,8	1,1	0,33	160	1330
SIFAV 200 RS	165	150	285	4,5÷7,8	1,1	0,33	200	1370

I dati tecnici riportati nel presente catalogo non hanno carattere impegnativo e possono essere modificati senza obbligo di preavviso.
 Technical specification given herein are not binding and can be changed without any notice.



Zucchelli Forni S.p.a. - 37060 - Trenzuelo (Vr) - Italy - Zona Artigiana S. Pierino
 Tel. 045 6680068 r.a. - Fax 045 7350285
www.zucchelliforni.it - e-mail: info@zucchelliforni.it