



ZUCHELLI
F O R N I



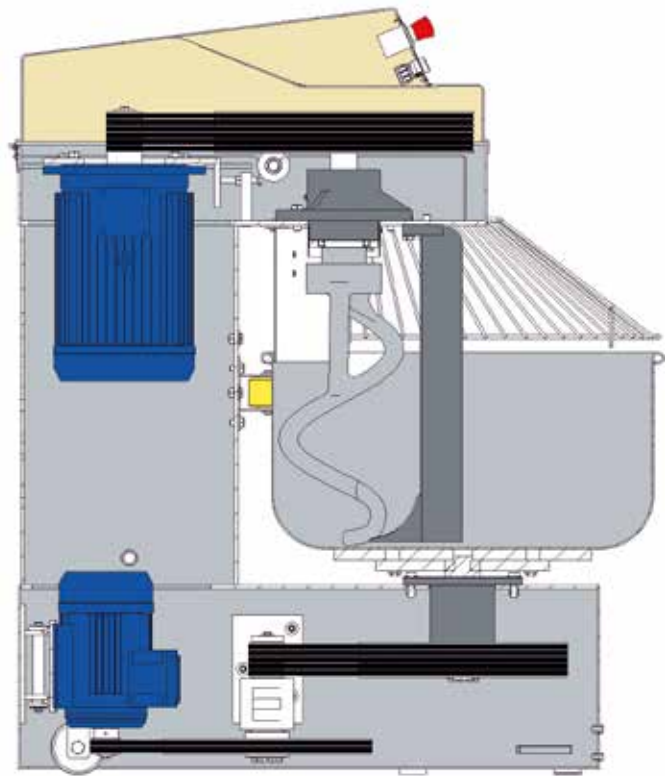
IMPASTATRICE

SPIRAL MIXER • AMASADORA • PETRIN

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA



Modello Model Modelo Modèle	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	KW	KW	KG	KG
SIFAV 40	68	105	125	1÷2	0,37	40	325
SIFAV 60	70	110	125	1,5÷3	0,37	60	330
SIFAV 80	78	123	145	3÷5,2	0,55	80	510
SIFAV 130	88	134	145	3,7÷5,9	0,55	120	530
SIFAV 160	95	147	154	4,5÷7,8	1,1	160	800
SIFAV 200	95	147	154	4,5÷7,8	1,1	200	810
SIFAV 250	105	155	161	5,9÷10,3	1,5	250	920
SIFAV 300	105	155	161	5,9÷10,3	1,5	300	930



IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA MODELLO SIFAV

La macchina ideale per panifici, pizzerie e laboratori di pasticceria. La trasmissione del motore 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.



SPIRAL MIXER WITH FIXED BOWL MODEL SIFAV

The ideal machine for bakeries, pizzerias 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 also allows 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.



AMASADORA DE ESPIRAL CON CUBA FIJA MODELLO SIFAV

Es la máquina ideal para panaderías, pizzerías y laboratorios de pastelería. 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 máquina 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 máquina 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.



PÉTRIN À SPIRALE A CUVE FIXE MODÈLE SIFAV

La machine idéale pour les boulangeries, pizzerias et pour les ateliers de pâtisserie. La transmission du 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 l'arrêt 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 minuteur. La machine est montée sur deux roues, pour faciliter le déplacement, et sur deux pieds réglables, en la partie antérieure, pour garantir une bonne stabilité.



**ZUCHELLI
FORNI**

Zucchelli Forni S.p.a.
37060 - Trevenzuolo (Vr) - Italy
Zona Artigiana S. Pierino
Tel. 045 6680068 r.a. - Fax 045 7350285

www.zucchelliforni.it
e-mail: info@zucchelliforni.it