

Impastatrice a spirale

Dough spiral mixer

ATTENZIONE: 2 anni di garanzia su tutti i modelli (esclusa la centralina elettronica)
WARNING: 2 years of warranty on all models (electronic board not included)

Il meccanismo stabile e brevettato assicura una lunga durata e una manutenzione minima.

Le vasche e lo spaccapasta sono in acciaio inossidabile 18/10, la spirale in acciaio inossidabile forgiato a mano.

The stable, patented mechanism ensures a long service life and low maintenance. The bowls and the dough breakers are made of 18/10 stainless steel, the kneading hook made of hand-forged stainless steel.

**TS - con testa sollevabile
with liftable head**

**TSV - con testa sollevabile
e vasca estraibile
with liftable head and
removable bowl**

Con i modelli TS e TSV, la pasta è molto facile da rimuovere.

With the models TS and TSV, the dough is very easy to remove.



TSV con ruote
TSV with wheels



TSV testa sollevabile e vasca estraibile
TSV liftable head and removable bowl



Giunto trasmissione
Transmission joint

Queste impastatrici rispondono a tutte le normative CE e sono dotate di tutte le sicurezze attive e passive conformemente alle normative vigenti in materia.

These mixers meet all CE regulations and are equipped with all active and passive safety devices in accordance with current regulations.



Spirale in acciaio inox
Stainless steel spiral