

# SPIRAL 22F



Utilizzabile per pasta all'uovo  
For use with egg kneading



**T.C.S. System**  
Tendicatena con molla di ripristino  
**T.C.S. System**  
Chain adjustment with restore spring



00:00"  
Timer  
Timer



1 0 2  
Doppia velocità  
Double speed  
3 Phase







Supporto con ruote disponibile  
Available stand with wheels




Spezzapasta asportabile  
Removable dough breaker bar

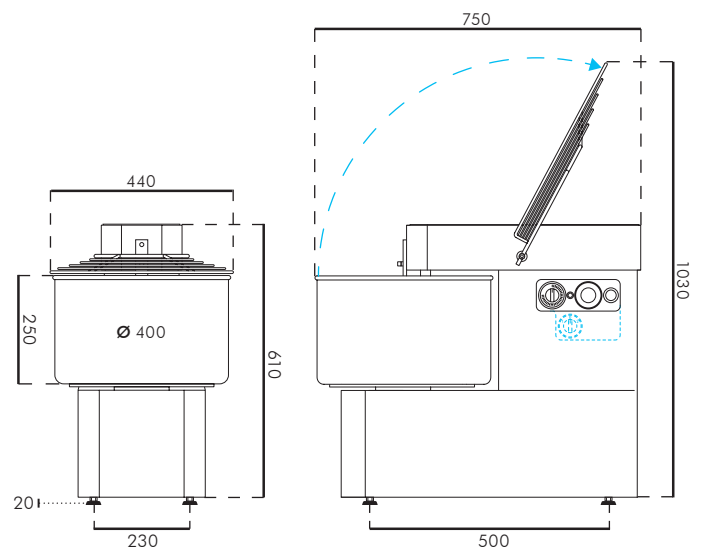


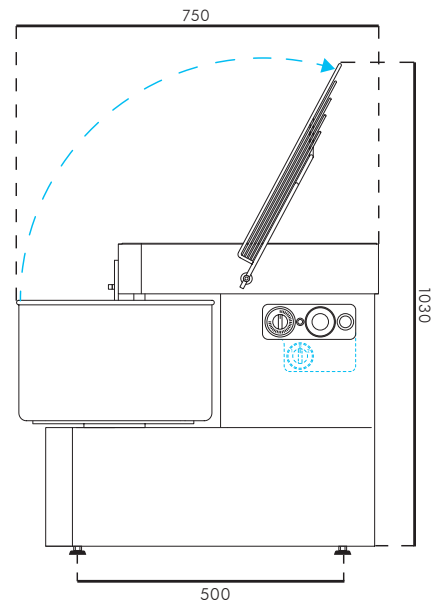
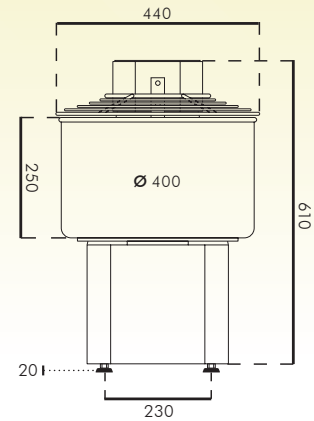
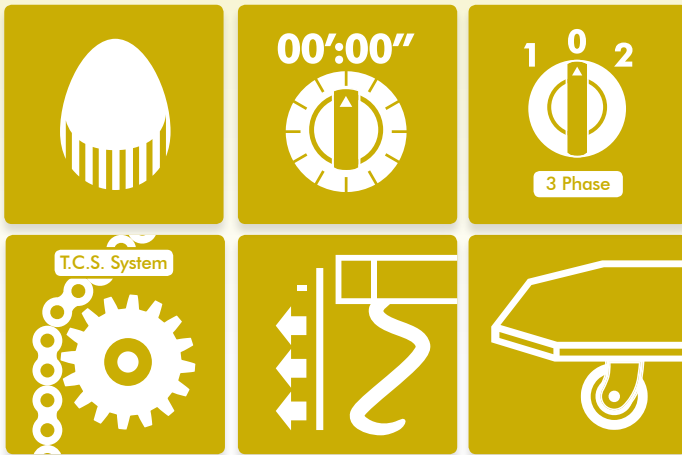
SCHEDA TECNICA A PAGINA 134  
TECHNICAL SHEET ON PAGE 134

|   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
|  | DIMENSIONI INTERNE VASCA<br>INTERNAL BOWL DIMENSIONS |                            |
|   | Ø 380 x h.240 mm                                     |                            |
|  | CAPACITÀ VASCA<br>BOWL CAPACITY                      |                            |
|   | 28 lt  |                            |
|  | IMBALLO CON PALLET<br>PACKAGING WITH PALLET          |                            |
|   | 1.800 x p.470 x h.910 mm                             |                            |
|  | PESO NETTO<br>NET WEIGHT                             | PESO LORDO<br>GROSS WEIGHT |
|   | 60 kg  | 66 kg                      |

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
|  | IMPASTO MASSIMO<br>MAX KNEADING |
|   | 22 kg (farina/ flour max 16 kg) |
|  | IMPASTO MINIMO<br>MIN KNEADING  |
|   | 8 kg                            |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
|  | PASTA ALL'UOVO<br>FRESH EGG DOUGH |
|   | 16 kg                             |





## DIMENSIONI/Measures

|  |                          |
|--|--------------------------|
| VOLUME CON IMBALLO<br>Volume with packaging          | 1.800 x p.470 x h.910 mm |
| DIMENSIONI INTERNE VASCA<br>Internal bowl dimensions | Ø 380 x h.240 mm         |
| CAPACITÀ VASCA<br>Bowl capacity                      | 28 lt                    |
| PESO NETTO<br>Net weight                             | 60 Kg                    |
| PESO LORDO<br>Gross weight                           | 66 Kg                    |

## CARATTERISTICHE/Details

|   |   |
|---|---|
| IDEALE PER PASTA ALL'UOVO<br>Ideal for egg pasta  | ✓ |
| T.C.S. SYSTEM<br>TENDICATENA CON MOLLA DI RIPRISTINO<br>T.C.S. System<br>Chain adjustment with restore spring | ✓ |
| TIMER<br>Timer  | ✓ |
| DOPPIA VELOCITÀ<br>Double speed   | ✓ |
| CAVALLETTO CON RUOTE DISPONIBILE<br>Available stand with wheels   | ✓ |
| SPEZZAPASTA ASPORTABILE<br>Removable dough breaker bar  | ✓ |

## CAPACITÀ DI IMPASTO/Kneading capacity

|                                   |                                 |            |
|-----------------------------------|---------------------------------|------------|
| IMPASTO MASSIMO<br>Max kneading   | 22 kg (farina/ flour max 16 kg) |            |
| IMPASTO MINIMO<br>Max kneading    | 8 kg                            |            |
| PASTA ALL'UOVO<br>Fresh egg pasta | 16 kg                           |            |
| VELOCITÀ SPIRALE<br>Spiral speed  | UNA VELOCITÀ<br>One speed       | 90 RPM     |
|                                   | DUE VELOCITÀ<br>Two speeds      | 87-135 RPM |
| VELOCITÀ VASCA<br>Bowl speed      | UNA VELOCITÀ<br>One speed       | 10 RPM     |
|                                   | DUE VELOCITÀ<br>Two speeds      | 10-15 RPM  |

## IMPIANTO ELETTRICO/Electric system

|                                    |                            |           |
|------------------------------------|----------------------------|-----------|
| ALIMENTAZIONE<br>Electrical supply | 400V 3P+T/50 Hz            |           |
|                                    | 230V 3P+T/50 Hz            |           |
|                                    | 230V P+N+T/50 Hz           |           |
| POTENZA<br>Power consumption       | UNA VELOCITÀ<br>One speed  | 750 W     |
|                                    | DUE VELOCITÀ<br>Two speeds | 550-750 W |