

# SPIRAL 60F



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



Timer  
Timer



Doppia velocità  
Double speed  
3 Phase







Supporto con ruote disponibile  
Available stand with wheels




Spezzapasta asportabile  
Removable dough breaker bar

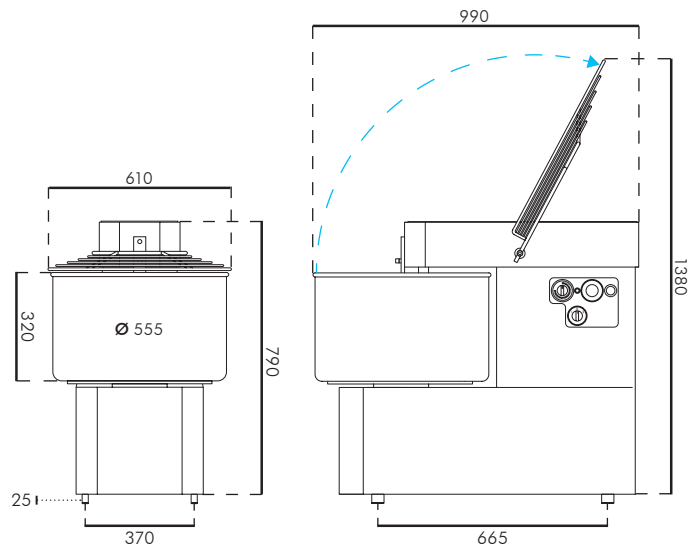


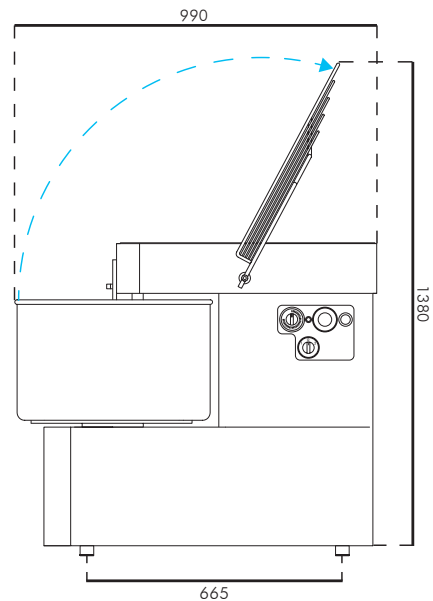
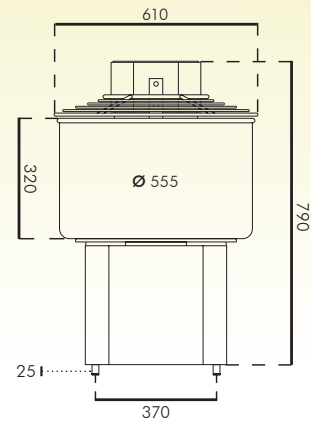
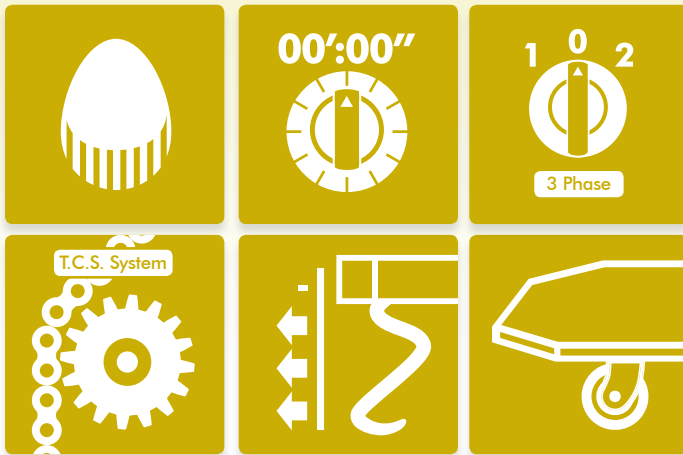
SCHEDA TECNICA A PAGINA 141  
TECHNICAL SHEET ON PAGE 141

	DIMENSIONI INTERNE VASCA INTERNAL BOWL DIMENSIONS	
	Ø 535 x h.310 mm	
	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	
	70 lt	
	IMBALLO CON PALLET PACKAGING WITH PALLET	
	l.1010 x p.650 x h.1010 mm	
	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT
	155 kg	165 kg

	IMPASTO MASSIMO MAX KNEADING
	60 kg (farina/ flour max 40 kg)
	IMPASTO MINIMO MIN KNEADING
	20 kg

	PASTA ALL'UOVO FRESH EGG DOUGH
	40 kg





## DIMENSIONI/Measures

VOLUME CON IMBALLO Volume with packaging	1.1010 x p.650 x h.1010 mm
DIMENSIONI INTERNE VASCA Internal bowl dimensions	Ø 535 x h.310 mm
CAPACITÀ VASCA Bowl capacity	70 lt
PESO NETTO Net weight	155 Kg
PESO LORDO Gross weight	165 Kg

## CARATTERISTICHE/Details

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

## CAPACITÀ DI IMPASTO/Kneading capacity

IMPASTO MASSIMO Max kneading	60 kg (farina/ flour max 40 kg)
IMPASTO MINIMO Min kneading	20 kg
PASTA ALL'UOVO Fresh egg pasta	40 kg
VELOCITÀ SPIRALE Spiral speed	DUE VELOCITÀ Two speeds 80-125 RPM
VELOCITÀ VASCA Bowl speed	DUE VELOCITÀ Two speeds 8-12 RPM

## IMPIANTO ELETTRICO/Electric system

ALIMENTAZIONE Electrical supply	400V 3P+T/50 Hz
POTENZA Power consumption	DUE VELOCITÀ Two speeds 1800-2250 W