

ITA Macchina robusta, potente, silenziosa, per una moderna industria panificatrice, prodotta totalmente in acciaio stampato di grosso spessore. Meccanica semplice ed accurata, funzionamento regolare ed efficiente, manutenzione minima e macchina di lunga durata. La trasmissione a cinghie la rende silenziosa e sicura. La forma speciale della spirale, la sua velocità sincronizzata con quella della vasca, la sua posizione rispetto all'albero centrale e alla parete della vasca, garantiscono rapidità di impasto in pochi minuti con l'amalgama perfetta di tutti i componenti, ottima ossigenazione della pasta ed aumento del suo volume. Il ciclo di lavoro può essere manuale operando con i pulsanti e permette l'inversione di marcia della vasca, mentre per mezzo dei 2 timers il ciclo diventa automatico passando dalla prima alla seconda velocità ed allo stop nei tempi programmati dal panificatore stesso secondo la sua propria ricetta. Il quadro comandi in bassa tensione è posto frontalmente alla testata della macchina. La rotazione nei due sensi di marcia della vasca favorisce l'impasto in generale e specialmente quando si tratta di pochi chili di pasta. La macchina viene montata su ruote per facilitarne lo spostamento ma che possono essere bloccate.

ENG A robust, strong and silent unit for modern bread-making. Completely built in thick stamped steel. Precise and simple mechanical construction ensures maximum durability and minimum maintenance. Belt transmission makes this unit the most silent of its type. The special spiral form and the speed of rotation of the spiral synchronized with the rotation speed of the bowl not only amalgamates dough in a few minutes but also gives more volume and aerates dough. In the manual cycle, speed change from first to second is carried out with push-buttons. In the automatic cycle, once working times are programmed speed change is automatic. Bowl rotates in both directions mixing ingredients perfectly and is ideal for small quantities of dough. Control panel in low tension is placed on front of mixer with all push-buttons controls for manual and automatic cycles and for rotation inversion of bowl. Mixer is mounted on wheels to facilitate moving and can be blocked using the mobile fastening plates.

FRA C'est une machine robuste, puissante et silencieuse, pour une moderne industrie de la boulangerie, produite totalement en acier estampé de gros épaisseur. Mécanique simple mais soignée, fonctionnement régulière et efficace, manutention minimale et machine de longue durée. La transmission avec courroies la rend très silencieuse et fiable. La forme spéciale de la spirale, sa vitesse synchronisée avec celle de la cuve, sa position respect l'arbre central et la paroi de la cuve, sont la cause de la rapidité du pétrissage que se réalise dans peu de minutes avec l'amalgame parfaite de tous les composants, excellente oxigenation de la pâte et augmentation de son volume. Le cycle du travail peut être manuel utilisant les boutons et permet l'inversion du rotation de la cuve, tandis que, avec deux timers le cycle devient automatique avec le passage de première à deuxième vitesse et au stop dans les temps établis pour le boulangerie même selon sa recette personnelle. Le tableau des commandes en basse tension est situé sur le front de la tête de la machine. La rotation dans les deux sens de marche de la cuve favorise le pétrissage en générale et spécialement lorsqu'il s'agit de travailler peu des Kg. de pâte. La machine est montée sur des roues pour faciliter le déplacement et peut être bloquée au carrelage.

ESP Maquina robusta, potente y silenciosa, para la moderna industria panificadora, fabricada totalmente con plancha de acero estampada de grande espesor. Mecanicamente simple y muy precisa funcionamiento regular y poderoso, manutencion minima y larga duracion. La transmision con correas la rende silenciosa y segura. La forma especial de la espiral, su velocidad sincronizada con la de la tina, su posicion respecto al arbol central y pared de la tina son las razones de la rapidez de amasamiento que se realiza en pocos minutos con un perfecto amalgama de todos los componentes, rica oxigenacion de la masa y aumento del volumen del producto. El ciclo de trabajo puede ser manual operando con los botones y permite la inversion del sentido de rotacion de la tina, mientras por medio de relojes temporizadores el ciclo se vuelve automatico pasando de la primera a la segunda velocidad y al paro final en los tiempos establecidos por el mismo panadero segun su propia receta. El cuadro de mandos en baja tension esta colocado en la frente de la maquina. La rotacion en los dos sentidos de marcha de la tina favorece el amasamiento en general y especialmente los de pocos kilos. La maquina es montada sobre ruedas para facilitar el desplazamiento, y que pueden ser bloqueadas al suelo.



MSP80 JET/T



MSP160 JET/T



optional

A richiesta: protezione vasca in plexiglass
 On request: plastic cover for bowl
 Sure demandement: protection cuve en plexiglass
 Su requesta: proteccion de el tazón en materiale plastico



	H	B	P	mm	kg	mm Ø	Lt	kg	kg	kW
MSP50 JET/T	1040	570	1250	275	530	70	45	30	3,25	
MSP60 JET/T	1040	610	1250	295	580	95	60	37	3,25	
MSP80 JET/T	1190	730	1420	411	700	142	80	50	4,95	
MSP100 JET/T	1190	730	1420	454	700	157	100	65	4,95	
MSP130 JET/T	1260	830	1420	495	800	216	130	80	6,45	
MSP160 JET/T	1460	930	1570	722	900	273	160	100	6,75	
MSP200 JET/T	1460	930	1570	738	900	298	200	125	8,55	
MSP250 JET/T	1560	1030	1570	815	1000	368	250	150	11,05	
MSP300 JET/T	1660	1130	1570	854	1050	450	300	185	11,05	

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos