

VIS Line



VIS Line

Impastatrici a spirale con vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl

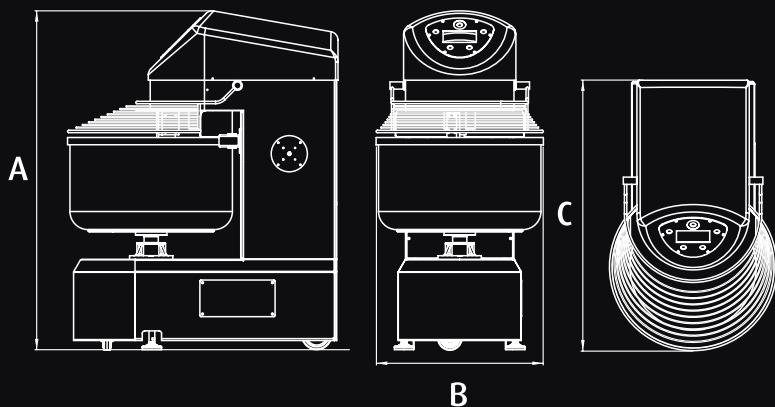
60 • 80 • 120 • 160 • 200 • 250





Piantone con piedino per impasti ben idratati
Breaking column with foot for well hydrated dough mixtures





Trasmissione spirale diretta
Direct spiral transmission




-  Linea di impastatrici a vasca fissa
- Capacità di impasto da 60 kg a 250 kg
- Dotata di 2 motori
- 2 velocità sulla spirale
- Possibilità di inversione vasca in 1 velocità
- Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca a impulsi
- Scocca unica in acciaio verniciato
- Vasca, spirale e piantone in acciaio inox
- Pannello comandi con doppio timer elettro-meccanico (standard) o pannello comandi elettronico con selettore bypass (optional)
- Riparo mobile a scelta tra: griglia in acciaio inox, riparo mobile trasparente in PMMA o ABS
- Possibilità di impastare anche piccole quantità
- Linea ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea e per un uso artigianale (1 turno al giorno)

-  Line of spiral mixers with fixed bowl
- Dough capacity from 60 Kg to 250 Kg
- Fitted with 2 different motors
- 2 speeds on spiral tool
- Possibility of bowl inversion in 1st speed
- Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button
- Unique body in painted steel
- Stainless steel bowl, spiral tool and breaking column
- Control panel with double scale electro-mechanical timer (standard) or electronic control panel with bypass selector (optional)
- Mobile bowl cover at choice between: stainless steel grid, transparent PMMA or ABS
- Possibility to knead also small quantities of dough
- Line conceived for dough with hydration greater than 55% with European flour and for an artisan use (1 shift per day)

-  Ligne de pétrins spirale avec cuve fixe
- Capacité de pâte de 60 Kg à 250 Kg
- Equipé avec 2 moteurs différents
- 2 vitesses sur outil spirale
- Possibilité d'inversion de cuve en 1ère vitesse
- Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "impulsion de cuve"
- Bâti en acier verni
- Cuve, spirale et pivot en acier inox
- Panneau de commande avec double minuterie électromécanique (standard) ou tableau de bord électronique avec sélecteur bypass (option)
- Capot de cuve mobile à choix entre: grille inox, capot fermé en PMMA transparent ou en ABS
- Possibilité de pétrir également de petites quantités
- Ligne conçue pour pâtes avec une hydratation au dessus du 55% avec farine européenne et pour une utilisation artisanale (1 équipe par jour)

-  Linea de amasadoras con cuba fija
- Capacidad de masa desde 60 Kg a 250 Kg
- Dotada de dos motores
- Dos velocidades en la espiral
- Posibilidad de inversión en la rotación de la cuba en primera velocidad
- Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación cuba a impulsos
- Estructura en acero pintado
- Cuba, espiral y columna central en acero inoxidable
- Panel de mandos con doble temporizador electro-mecánico (estándar) o con panel de mandos electrónico con selector bypass
- Protección móvil de la artesa a elección entre: rejilla de acero inoxidable, PMMA transparente o ABS
- Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de pasta
- Linea apta para masas con porcentaje de hidratación superior al 55% con harina europea y para un uso artesanal (1 turno por día)

-  Линия оборудования с фиксированной дежей Дежи
- Вместимостью от 60 кг до 250 кг
- 2 мотора
- 2 скорости у спирали
- Возможность реверса на 1-ой скорости
- Выем теста облегчен наличием кнопки bowl jog
- Корпус из лакированной нержавеющей стали
- Панель управления может быть снабжена, на Ваш выбор, двумя двойным электромеханическим таймерами (стандарт) или электронными кнопками с системой bypass selector (необязательный)
- Крышка мобильная: решетка иннок, прозрачная ударопрочная крышка из или закрытой крышкой ABS
- Возможность приготовления небольших количеств теста
- Линия предназначена для небольших пекарен (1 смена в день) для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 55%

Modello / Model		60	80	120	160	200	250
Capacità d'impasto min/max - Min/max dough capacity	Kg	6/60	8/80	12/120	16/160	20/200	25/250
Capacità farina - Flour capacity	Kg	36	50	75	100	125	150
Volume vasca - Bowl volume	L	117	131	188	266	306	378
Altezza da terra a bordo vasca - Floor to bowl rim height	mm	851	881	930	946	946	946
Potenza motore spirale - Spiral motor power	kW	3.7	4.8	5.2	10.3	10.3	12
Potenza motore vasca - Bowl motor power	kW	0.55	0.55	0.55	0.75	0.75	1.1
Lunghezza (C) - Length (C)	mm	1126	1126	1251	1497	1552	1650
Larghezza (B) - Width (B)	mm	698	698	779	879	940	1035
Altezza (A) - Height (A)	mm	1385	1385	1502	1582	1582	1612
Peso - Weight	Kg	345	350	505	695	705	755

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto.
The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.



LP Group SRL | Via Garziere, 8 - 36010 Zanè - VICENZA - ITALY
ph: +39.0445.31.56.15 | fax: +39.0445.31.46.66 | email: info@lpgroup.it | web: www.lpgroup.it