

FLEXI/FLEXI PLUS Line



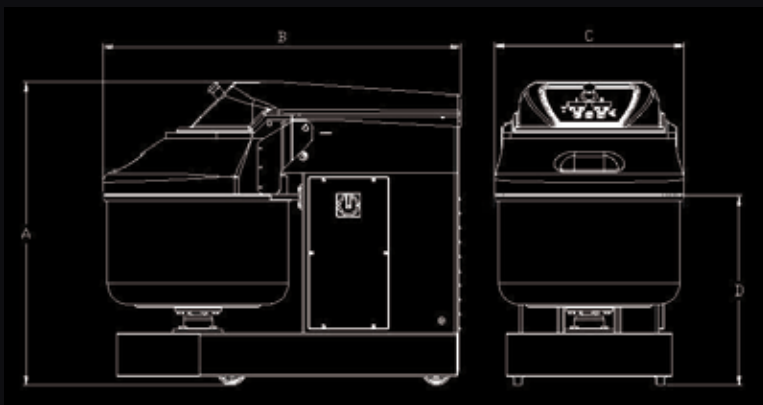
FLEXI/FLEXI PLUS Line

Impastatrici a spirale con vasca fissa
Spiral mixers with fixed bowl

Modello 40 Kg/40Kg model



Pannello digitale/ Digital control panel



- Impastatrice a vasca fissa con capacità di impasto 40 Kg
- Scocca robusta in acciaio verniciato
- Trasmissione silenziosa tramite cinghie trapezoidali
- Pannello comandi digitale
- Riparo mobile vasca chiuso in PMMA trasparente
- Estrema compattezza
- Manutenzione praticamente inesistente
- Possibilità di impastare anche piccole quantità (anche 1 kg di farina)
- Adatta ad un uso artigianale (1 turno al giorno) e ad impasti con un'idratazione superiore al 55% con farina europea

MODELLO FLEXI:
Dotato di un solo motore
Due velocità su vasca e spirale

MODELLO FLEXI PLUS
Dotato di due motori
Due velocità sulla spirale ed una sulla vasca
Possibilità di inversione vasca in prima velocità
Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi



- Spiral mixer with fixed bowl 40 kg dough capacity
- Sturdy body in painted steel
- Silent bowl and spiral transmission through trapezoidal belts
- Digital control panel
- Closed mobile bowl cover in transparent PMMA
- Extreme compactness
- Practically maintenance-free
- Possibility to knead small quantities of dough (even 1 kg of flour)
- Suitable for an artisan use (1 shift per day) and for dough mixtures with an hydration greater than 55% with European flour

FLEXI MODEL
Fitted with one motor only
Two speeds on bowl and spiral tool

FLEXI PLUS MODEL
Fitted with two motors
Two speeds on spiral tool and one speed on bowl
Possibility of bowl inversion in first speed
Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button



- Pétrin spirale à cuve fixe de 40 kg de capacité de pâte
- Bâti robuste en acier verni
- Transmission très silencieuse par courroies trapézoïdales
- Tableau de bord digitale
- Capot mobile de cuve fermé en PMMA transparent
- Taille réduite
- Entretien pratiquement inexistant
- Possibilité de pétrir également de petites quantités (même 1 kg de farine)
- Adapté à une utilisation artisanale (1 équipe par jour) et à des pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne

MODÈLE FLEXI:
Équipé d'un seul moteur
Deux vitesses sur cuve et spirale

MODÈLE FLEXI PLUS
Équipé de deux moteurs
Deux vitesses sur la spirale et une vitesse sur la cuve
Possibilité d'inversion de la cuve en première vitesse
Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "impulsion de cuve"



- Amasadora con cuba fija de 40 kgs de masa
- Construcción robusta en acero pintado
- Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales
- Panel de mandos digital
- Protección móvil cuba cerrada con PMMA transparente
- Elevada compacidad
- Prácticamente libre de mantenimiento
- Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de masa (también 1 kg de harina)
- Apta para un uso artesanal (1 turno por día) y para masas con una hidratación superior al 55% con harina Europea

MODELLO FLEXI
Equipada con un sólo motor
Dos velocidades en la espiral y en la cuba

MODELLO FLEXI PLUS
Equipada con dos motores
Dos velocidades en la espiral y una en la cuba
Posibilidad de inversión en la rotación del tazón en primera velocidad
Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación cuba a impulsos



- Линия Флекси/Флекси плюс Тестомес с фиксированной дежей, на 40кг замеса.
- Прочный корпус из лакированной стали.
- Бесшумная трансмиссия трапецевидными ремнями.
- Электронная панель управления.
- Закрытая подвижная защита дежи из прозрачного ПММА.
- Высокая компактность модели.
- Практически не нуждается в уходе.
- Возможность замешивать маленькое количество теста (около 1кг муки).
- Подходит к использованию на небольших предприятиях (1 смена в день) и для приготовления тестовых масс с влажностью свыше 55%.

Модель "Флекси"
Оснащена одним мотором.
Две скорости на дежу и спираль.

Модель "Флекси плюс"
Оснащена двумя моторами.
Две скорости на спираль и одна на дежу.
Возможность обратного вращения дежи на первой скорости.
Легкое извлечение теста благодаря наличию кнопки импульсного вращения дежи.

Modello / Model

		FLEXI	FLEXI PLUS
Capacità d'impasto min/max - Min/max dough capacity	Kg	40	40
Capacità farina - Flour capacity	Kg	25	25
Volume vasca - Bowl volume	L	60	60
Altezza da terra a bordo vasca - Floor to bowl rim height	mm	527	527
Potenza motore spirale - Spiral motor power	kW	1,5/3	1,5/3
Potenza motore vasca - Bowl motor power	kW	---	0,25
Lunghezza (C) - Length (C)	mm	1000	1000
Larghezza (B) - Width (B)	mm	528	528
Altezza (A) - Height (A)	mm	850	850
Peso - Weight	Kg	190	190

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.