

Impastatrice a spirale a testa fissa 3100/MINIMA

spiral kneading machines with fixed head/ pétrisseuses à spirale tête fixe
küchenmaschinen mit spiralförmigem festem kopf/ amasadoras a espiral cabezal fijo



it

Le caratteristiche salienti sono:

- Design accattivante e innovativo che conferisce alla macchina una compattezza dimensionale che la rende adatta a lavorare sul banco; grazie appunto alle sue ridotte dimensioni può essere alloggiata sul top della vostra cucina per usi casalinghi: lavorazione di impasti per pizza, pane, ecc.. È inoltre munita di appositi piedini in gomma che garantiscono un grip e una stabilità ottimali.
- Pur essendo di dimensioni ridotte è munita di idoneo motoriduttore a bagno d'olio così come le impastatrici professionali, risultando altresì resistente e silenziosa (max 60 dB) grazie alla conformazione del suo telaio in acciaio.
- Sistema di plurirotazione combinata della frusta e della vasca; frusta forgiata con sagomatura opportuna per ottenere un impasto omogeneo ad una temperatura ottimale.
- Protezione in acciaio inox monobraccio con sagomatura antigoccia che la distingue da tutte le macchine sul mercato.

- Frontale testa con minimo ingombro studiato per facilitare lo svuotamento della vasca.
- Validissima per lavorare farine speciali in piccole quantità (integrali, semi integrali e anche senza glutine) per soddisfare anche quei clienti che richiedono questi tipi di impasti.
- La versione con inverter consente di variare con continuità la velocità della frusta tra 53 e 125 giri/min; alla massima velocità è possibile lavorare ottimamente impasti con alte percentuali di acqua.
- Impianto elettrico con comandi in bassa tensione e protezione termica del motore.
- È fornita nei colori: Bianco, Rosso, Nero.

		3100/MINIMA 5/M (l.7)	3100/MINIMA 5/MI (l.7) inverter
vasca inox bordo arrotondato	☐	Ø cm. 26xh15	Ø cm. 26xh15
spirale in acciaio inox	☉	Ø mm. 16	Ø mm. 16
alimentazione		Monofase V230-Hz50 3A	Monofase V230-Hz50 3A
motore		Kw 0,37	Kw 0,37
velocità di rotazione spirale		90 giri/min	regolabile da 53 a 125 giri/min
larghezza	↔	cm. 35	cm. 35
profondità	↗	cm. 48	cm. 48
altezza	↑↓	cm. 37	cm. 37
peso (circa)	👤	Kg. 36	Kg.36

Caratteristiche Tecniche: Testa fissa - comandi a V. 24 - termica salvamotore

Technical Features: Fixed head - 24 V. controls - thermal motor protection devices

Caractéristiques Techniques: Tête fixe - commandes à 24 V. - courant thermique protégé-moteur

Technische Eigenschaften: Fester Kopf - 24 V. - motor schutzschalter

Características técnicas: Cabezal fijo - controles a 24 V. - térmico salva motor

uk

The distinctive features of this machine are:

- Attractive and innovative design that gives the machine its compact dimensions, making it suitable for worktop use. Thanks to its compact size it can be positioned on your kitchen worktop for making dough for home-made pizzas, bread, etc. It is also fitted with rubber feet for perfect grip and stability.
- Even with its reduced size, the kneading machine is fitted with a reduction gearbox in an oil bath as in professional kneaders, and is just as robust and silent (max 60 dB) thanks to the form of its steel frame.
- Combined hook and bowl multi-rotation system. Forged spiral hook, appropriately shaped to obtain a homogeneous dough at the optimum temperature.
- Single arm stainless steel protection with anti-drip profile distinguishing it from all other machines on the market.
- Small head designed to make bowl emptying easier.
- Perfect for working small quantities of special flours (gluten-free, wholemeal and semi-wholemeal) to satisfy customers requiring these types of dough.
- The version with inverter allows the speed of the hook to be continuously varied between 53 and 125 rpm. At maximum speed, it is possible to work doughs with high water contents and produce excellent results.
- Electrical system with low voltage controls and thermal protection of the motor.
- The machine is supplied in the following colours: White, Red, Black.

fr

Ses principales caractéristiques sont :

- Design séduisant et innovant conférant à la machine une forme compacte qui la rend adaptée à travailler sur le banc. Grâce à son faible encombrement, le pétrin peut être rangé sur le haut de la cuisine pour les usages ménagers : pétrissages de la pâte à pizza, à pain, etc. En outre, il présente de petits pieds en caoutchouc qui garantissent une adhérence et une stabilité optimales.
- Bien que de petites dimensions, il est équipé d'un réducteur à bain d'huile adéquat de la même manière qu'un pétrin professionnel. Il est résistant et silencieux (max 60 dB) grâce à la forme de son châssis en acier.
- Système de multi-rotation combinée du fouet et du bac. Fouet forgé avec un façonnage spécial pour obtenir une pâte homogène à la température optimale.
- Protection en acier inox à un bras avec façonnage anti-goutte qui distingue cette machine des autres sur le marché.
- Tête avant avec un encombrement minimum étudié pour faciliter le vidage du bac.
- Très apprécié pour pétrir les farines spéciales en petites quantités (sans gluten, complètes et grains entiers) pour satisfaire aussi les clients qui demandent ces types de pâtes.
- La version avec inverseur permet de varier en continu la vitesse du fouet entre 53 et 125 tr/min. À la vitesse maximum, les pâtes avec de hauts pourcentages d'eau peuvent être pétries de façon excellente.
- Système électrique avec commandes basse tension et protection thermique du moteur.
- Disponible dans les couleurs : Blanc, Rouge, Noir.

de

Die hervorstechenden Merkmale sind:

- Ansprechendes und innovatives Design, das der Maschine eine kompakte Größe verleiht, sodass sie zur Verwendung auf einem Arbeitstisch geeignet ist. Dank der reduzierten Abmessungen findet sie zur Verwendung im Haushalt auch auf der Arbeitsfläche Ihrer Küche Platz: Zubereitung von Teig für Pizza, Brot usw. Sie verfügt ferner über Gummistellfüße, die optimalen Grip und Stabilität gewährleisten.
- Trotz der kleinen Abmessungen verfügt sie genauso wie die professionellen Knetmaschinen über einen Getriebemotor in Ölbad, sodass sie sich auch dank der Gestaltung ihres Stahlrahmens als ebenso robust und leise erweist (max. 60 dB).
- System für kombinierte Mehrfachrotation von Knethaken und Schüssel; geschmiedeter Knethaken mit geeigneter Form für die Erzielung eines gleichmäßigen Teigs mit optimaler Temperatur.
- Einarmige Schutzvorrichtung aus Edelstahl mit Anti-Tropf-Form, wodurch sie sich von allen anderen am Markt erhältlichen Maschinen unterscheidet.
- Frontales Kopfteil mit minimalem Platzbedarf eigens entwickelt, um das Leeren der Schüssel zu erleichtern.
- Ideal auch für die Verarbeitung von Spezialmehlen in kleinen Mengen (glutenfreies Mehl, Vollkornmehl und Vollkornsamensamen), damit auch die Wünsche von Kunden erfüllt werden, die diese Art von Teigen verarbeiten möchten.
- Die Ausführung mit Inverter gestattet kontinuierliche Variation der Drehzahl des Knetakens von 53 bis 125 U/min; bei maximaler Drehzahl lassen sich Teige mit hohem Wassergehalt optimal verarbeiten.
- Elektrische Anlage mit Bedienelementen in Niederspannung, Thermoschutz des Motors.
- Verfügbar in den Farben: Weiß, Rot, Schwarz.

es

Sus principales características son:

- Diseño atractivo e innovador que, gracias a su tamaño compacto, facilita el uso de la máquina sobre el banco. Efectivamente, sus medidas escasas también permiten apoyarla sobre la encimera de la cocina para usos domésticos: elaboración de masas para pizza, pan, etc. Asimismo, está dotada de pies de goma para garantizar un óptimo agarre y estabilidad.
- Su tamaño pequeño, sin embargo, esconde un motorreductor sumergido en aceite como el de las amasadoras profesionales, resultando resistente y silenciosa (máx. 60 dB) gracias a la forma de su bastidor de acero.
- Sistema de rotación múltiple combinada de la espiral y la artesa; espiral forjada con una forma especial para obtener una masa homogénea a la temperatura ideal.
- Protección de acero inoxidable con moldurado antigoteo que la distingue de todas las otras máquinas en comercio.
- Frente cabezal mínimamente invasivo, diseñado para facilitar el vaciado de la artesa.
- Extraordinaria para elaborar harinas especiales (sin gluten, integrales y semi-integrales) en pequeñas cantidades para responder a la demanda de los clientes que piden estos tipos de productos.
- La versión con inverter permite variar continuamente la velocidad de la espiral entre 53 y 125 r.p.m.; a la máxima velocidad es posible elaborar óptimas masas con alto contenido de agua.
- Instalación eléctrica con mandos en baja tensión y protección térmica del motor.
- Puede elegirse en los siguientes colores: blanco, rojo y negro.