



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
CBD0003/P	CATALOGUE	248CS
HS Code		84381090
Capacity		12 kg dough
Speed		1
Control		mechanical

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
385 x 670 x 725		0,750	220-240	1F+N	50	1	61.00

GB

spiral mixer on castors, 12 kg/16 litres, 1 speed, with timer

The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gear motor. All the equipment are equipped with dough-breaker.

I

impastatrice a spirale su ruote, 12 kg/16 litri, 1 velocità, con timer

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

D

Spiralteigknetter auf Räder, 12 kg/16 Liter, 1 Geschwindigkeit, mit Timer

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale ermöglicht einen perfekten Teig in wenigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Edelstahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher.

E

amasadora espiral sobre ruedas, 12 kg/16 litros, 1 velocidad, con temporizador

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie.

FR

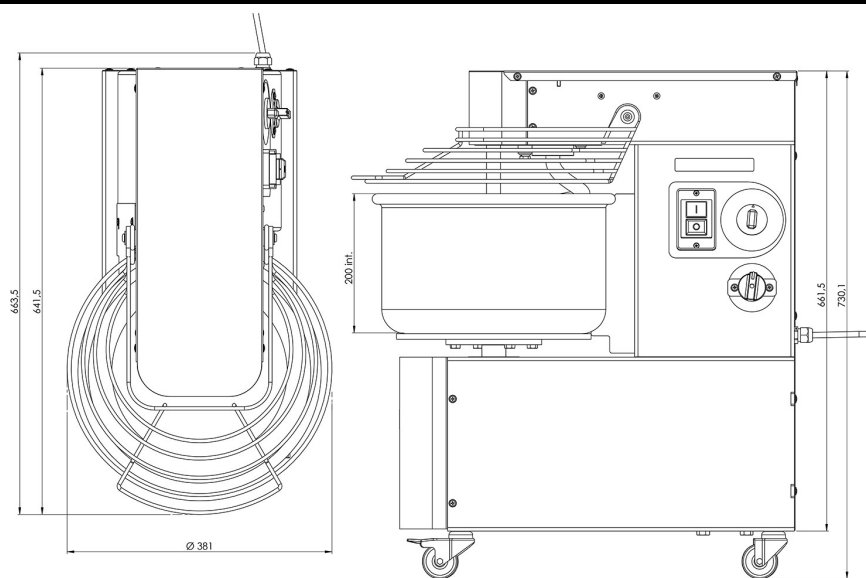
pétrin à spirale sur roues, 12 kg/16 litres, 1 vitesse, avec minuteur

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte.

P

amasadora espiral sobre ruedas, 12 kg/16 litros, 1 velocidad, con temporizador

A amassadeira espiral é a máquina ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e as famílias. A forma especial da espiral permite obter massas perfeitamente misturadas em poucos minutos. A cuba, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é particularmente silencioso pois é realizado com motorreductor em banho de óleo. Todas as máquinas estão equipadas de série com o cortamassa.

**Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725