

 Dati tecnici
Technical Features

MOD.	Potenza motore utensile impastatore <i>Mixing tool motor power</i> kW / HP	Motore maggiorato <i>Upated motor power</i> kW / HP	Potenza motore vasca <i>Bowl motor power</i> kW / HP	Potenza motore sollevamento testa <i>Head lifting motor power</i> kW / HP
Spira 130	2,95-5,15 / 4-7	3,7-5,9 / 5-8	0,66 / 0,9	1,85 / 2,5
Spira 160	3,7-7,8 / 5-10,6	5,9-10,3 / 8-14	1,1 / 1,5	1,85 / 2,5
Spira 200	3,7-7,8 / 5-10,6	5,9-10,3 / 8-14	1,1 / 1,5	1,85 / 2,5
Spira 250	5,9-10,3 / 8-14	8-13,8 / 12-20	1,1 / 1,5	1,85 / 2,5
Spira 300	5,9-10,3 / 8-14	8-13,8 / 12-20	1,1 / 1,5	1,85 / 2,5

MOD.	Massa della macchina netto / con imballo kg	Volume vasca litri	Massa di impasto finale ** max kg	Misure macchina con imballo * L x P x H mm
Spira 130	910 / 960	179	130	1740 x 1140 x 1600
Spira 160	1125 / 1185	250	160	2200 x 1140 x 1700
Spira 200	1190 / 1250	280	200	2200 x 1140 x 1700
Spira 250	1310 / 1370	392	250	2200 x 1400 x 1950
Spira 300	1320 / 1380	425	300	2200 x 1140 x 1950

* Con carton-pallet
** Tale si intende per un rapporto quantità di acqua/quantità di farina 55/100 per farina W=200 e P/L=0,3

MOD.	<i>Weight of machine net / with packing lbs</i>	<i>Volume of the bowl Gallon</i>	<i>Dough mixing capacity ** max lbs</i>	<i>Packing dimension * Width x Depth x Height Inc.</i>
Spira 130	2000 / 2112	47	286	68,5 x 45 x 63
Spira 160	2475 / 2607	66	352	86,5 x 45 x 67
Spira 200	2618 / 2750	74	440	86,5 x 45 x 67
Spira 250	2882 / 3014	103	550	86,5 x 45 x 76,8
Spira 300	2904 / 3036	112	660	86,5 x 45 x 76,8

* Packing carton-pallet
** The dough mixing quantity is calculated with the water and flour percentage of 55% with flour's feature of W=200 and P/L=0,3



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY -
Tel. + 39.0445.595111 - Fax +39.0445.595155

E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti,
perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.
*The Company's policy is one of continuos improvements and development,
therefore specification are subject to change without notice.*



www.integracomm.it

cod. 36270341 Rev. B



sottoriva



spira

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE
REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER



spira

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE REMOVABLE BOWL SPIRAL MIXER

Impastatrice a spirale a vasca estraibile con una struttura in lamiera di grosso spessore. La spirale e la vasca, anch'essi in acciaio inox, assicurano una elevata resistenza. Due velocità di rotazione della spirale, con tempi d'impasto impostabili sui due timer (uno per ogni velocità) situati sul pannello comandi. Il passaggio da velocità d'impasto bassa ad elevata avviene automaticamente, con la possibilità d'inversione del senso di rotazione della vasca. La testata della macchina è montata con un esclusivo dispositivo di sollevamento idraulico che, nella fase d'impasto, neutralizza le sollecitazioni trasmesse dall' utensile impastatore. La stessa, nella fase di sollevamento, entra nel basamento al fine di mantenere l'ingombro in pianta e contenerlo in altezza, nella fase di riposo. La trasmissione del moto della vasca è resa possibile da un dispositivo speciale comandato da una trasmissione a cinghia ad alta prestazione.

Removable bowl spiral mixer. Thick steel sheet structure. High resistance stainless steel spiral and stainless steel bowl. Two speeds spiral rotation with mixing time to set by two timers (one for each speed) placed on the control panel. The change from low mixing speed to high mixing speed happens automatically. Possibility to reverse the bowl rotation direction. The machine head is equipped with a special hydraulic lifting device which during the mixing phase, permits to avoid the stress transmitted by the mixing tool. The head, in the lifting phase, lowers inside the basement in order to keep always the same overall dimensions and to reduce them in height in the resting phase. Motion transmission of the bowl by a special device controlled by high performance belt transmission.

Componenti e caratteristiche Equipment and features



L'aggancio automatico del carrello avviene mediante un nuovo sistema autocentrante che permette un facile inserimento del carrello sul corpo macchina.

Automatic trolley hooking with new self-centring system for an easy insertion of the trolley inside the machine body.

I comandi salita/discesa sul carrello sono attivati mediante un nuovo sistema brevettato. Il quadro comandi è provvisto di due temporizzatori digitali e di tutte le funzioni operative.

Lifting/lowering controls on trolley with new patented system. Control board with two digital timers and all operative functions.



Particolare dello speciale pistone idraulico "a doppio effetto" per il sollevamento della testa e sgancio della vasca, che permette l'eliminazione delle vibrazioni durante la fase di impasto.

Detail of the special "double effect" hydraulic piston for the lifting and release of the bowl and for the elimination of the stress transmitted by the mixing tool.

Misure Dimension

MOD.	A mm / Inc.	B mm / Inc.	C mm / Inc.	D mm / Inc.	E mm / Inc.	G mm / Inc.	H mm / Inc.
Spira 130	1650 / 65	1330 / 52	1695 / 67	805 / 32	860 / 34	835 / 33	680 / 27
Spira 160	1810 / 71	1495 / 59	1845 / 73	900 / 35	895 / 35	930 / 36	680 / 27
Spira 200	1810 / 71	1495 / 59	1905 / 75	900 / 35	935 / 37	930 / 36	680 / 27
Spira 250	2005 / 79	1595 / 63	2080 / 82	1055 / 41	940 / 37	1085 / 43	680 / 27
Spira 300	2005 / 79	1595 / 63	2105 / 83	1055 / 41	980 / 38	1085 / 43	680 / 27

