

# Impastatrici automatiche a spirale autoribaltante

automatic spiral mixers with lifter\_pétrin automatique à spirale avec élévateur pour déverser  
amasadora automática de espiral autovolcable



MSPV

informazioni generali\_informations générales\_información general

**Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato.**  
The body of the mixer is made of steel.  
Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier.  
El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.

**Il piantone, la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono interamente in acciaio inox.**  
The central tool, spiral arm and protective grid and bowl are all in stainless steel.  
La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox.  
La columna, la cuba, la espiral y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.

**M/A 2SPEED**  
Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers.  
The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers.  
Le cycle de travail peut être manuel ou automatique; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie.  
El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas.

**È possibile inoltre invertire la rotazione della vasca anche durante il ciclo automatico.**  
It is possible to change the rotation of bowl during the automatic cycle.  
Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique.  
Además es posible invertir la rotación de la cuba también durante el ciclo autónomo.

**La trasmissione utilizza cinghie trapezoidali al fine di ridurre al minimo le vibrazioni ed i rumori.**  
Belt drivers eliminate vibration and noise: this system gives a considerable saving in maintenance costs.  
La transmission se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire au minimum les vibrations et le bruit.  
La transmisión utiliza correas trapezoidales con el fin de reducir al mínimo las vibraciones y los ruidos.

**Movimenti idraulici.**  
Hydraulic movements.  
Mouvement hydraulique.  
Manejo hidráulico.

## Su banco

On table  
Sur table  
Sobre mesa

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1 <sup>a</sup>	spirale spiral (rpm) 1 <sup>a</sup> / 2 <sup>a</sup>	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
<b>MSPB 80</b>	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	140x155x150h	235	880
<b>MSPB 100</b>	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	140x155x150h	240	900
<b>MSPB 130</b>	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	140x160x150h	245	920
<b>MSPB 160</b>	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	160x170x165h	250	1200
<b>MSPB 200</b>	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	160x170x165h	250	1240
<b>MSPB 250</b>	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x175x165h	255	1260
<b>MSPB 300</b>	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x180x165h	260	1340

## Su spezzatrice

On divider  
Sur diviseuse  
Sobre divisora

modello model	capacità impasto dough capacity Kg	capacità farina flour capacity Kg	capacità vasca bowl capacity Lt	vasca bowl Ø cm	vasca bowl (rpm) 1 <sup>a</sup>	spirale spiral (rpm) 1 <sup>a</sup> / 2 <sup>a</sup>	consumo tot. power consumption kW	dimensioni dimension (WxDxH) cm	H ribaltata H max cm	peso weight Kg
<b>MSPV 80</b>	80	50	142	70	16	100 / 200	5.0	140x155x175h	250	980
<b>MSPV 100</b>	100	65	157	70	16	100 / 200	6.0	140x155x175h	260	1000
<b>MSPV 130</b>	130	80	216	80	16	100 / 200	6.9	140x160x175h	270	1155
<b>MSPV 160</b>	160	100	273	90	16	100 / 200	7.75	160x170x175h	280	1400
<b>MSPV 200</b>	200	125	298	90	16	100 / 200	9.75	160x170x175h	280	1420
<b>MSPV 250</b>	250	150	368	100	16	100 / 200	12.2	160x170x175h	310	1500
<b>MSPV 300</b>	300	185	450	105	16	100 / 200	12.2	165x175x175h	320	1540



### PLASTIC COVER FOR BOWL

Required in the following countries:  
AUSTRIA, BELGIUM, BULGARIA, CYPRUS, CZECH REPUBLIC, DENMARK, ESTONIA, FINLAND, FRANCE, GERMANY, GREECE, HUNGARY, ICELAND, IRELAND, ITALY, LATVIA, LITHUANIA, LUXEMBOURG, MALTA, NETHERLANDS, NORWAY, POLAND, PORTUGAL, ROMANIA, SLOVAKIA, SLOVENIA, SPAIN, SWEDEN, SWITZERLAND AND UNITED KINGDOM.

Food processing machinery - Dough mixers - Safety and hygiene requirements  
EN 453:2000+A1:2009

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX. All machines are also available in stainless steel version

