

Spiral mixers - Pétrins à spirale - Spiralknetmaschinen - Amasadoras a espiral

# IMPASTATRICI A SPIRALE





## IMPASTATRICI A SPIRALE

FX - RB - RVE Range

Spiral mixers - Pétrins à spirale - Spiralknetmaschinen - Amasadoras a espiral

**I** Linea elegante e robusta di impastatrici che permettono elevati volumi di impasto in tempi brevi a temperatura costante e ossigenazione ottimale.  
17 modelli da 8 a 60 Kg (10 - 83 litri).

### Caratteristiche:

Struttura in acciaio verniciata.  
Vasca in acciaio inox.  
Timer regolabile sino a 30 minuti.  
Dispositivi di sicurezza attiva e passiva (micro interruttore di serie).  
Tendicatena per una corretta gestione meccanica (modelli 30 - 40 - 60 Kg).  
Chiusura completa corpo macchina per una migliore igiene.  
Disponibilità di una o due velocità di lavorazione (escluso 10 litri).  
Barra spezza-pasta (modelli 30 - 40 - 60 Kg).  
Testata fissa o ribaltabile (20 - 30 - 40 Kg).  
Versione con vasca estraibile per modello 20 Kg.  
Disponibilità alimentazione Volt 400/3N - 230/1 (solamente 10 - 20 Kg).  
Ruote (anteriori con freno) optional.

**GB** Smart and sturdy line of mixers which allow high mixing volumes in short time, with firm temperature and optimal oxygenation.  
17 models from 8 to 60 Kg (10 - 83 liters).

### Features:

Painted steel frame.  
S/S bowl.  
Adjustable timer up to 30 minutes.  
Active and passive safety devices (micro switch as standard outfit).  
Chain puller for a correct mechanics handling (30 - 40 - 60 Kg models).  
Complete closing of the machine body for a better hygiene.  
Availability of one or two working speeds (except 10 liters model).  
Dough breaker stick (30 - 40 - 60 Kg models).  
Fixed or tilting head (20 - 30 - 40 Kg).  
Version with extractable bowl for 20 kg model.  
Available with supply at Volt. 400/3N - 230/1 (only 10 - 20 Kg).  
Optional wheels (front ones with brake).

**F**

Ligne élégante et robuste de pétrins qui permettent d'obtenir hauts volumes de pétrissage dans très brefs temps avec une température constante et une oxygénation optimale.  
17 modèles de 8 à 60 Kg (10 - 83 litres).

#### Caractéristiques:

Structure en acier verni.  
Cuve en acier inox.  
Timer réglable jusqu'à 30 minutes.  
Dispositifs de sécurité active et passive (micro-interrupteur de série).  
Tendeur de chaîne pour une correcte gestion mécanique (modèles 30 - 40 - 60 Kg).  
Fermeture complète du corps de la machine pour une meilleure hygiène.  
Disponibilité d'une ou deux vitesses de travail (exclu le modèle à 10 litres).  
Barre casse-pâte (modèles 30 - 40 - 60 Kg).  
Tête fixe ou basculante (20 - 30 - 40 Kg).  
Version avec cuve extractible pour le modèle 20 Kg.  
Disponibilité alimentation Volt 400/3N - 230/1 (seulement les modèles de 10 et 20 Kg de capacité).  
Roues (antérieures avec frein) optional.

**D**

Elegante und robuste Linie von Spiralknetmaschinen, die große Teigmenge in kurzer Zeit mit fester Temperatur und optimaler Sauerstoffanreicherung erlauben.  
17 Modelle von 8 bis 60 Kg (10 - 83 Liter).

#### Technische Eigenschaften:

Lackierte Stahlstruktur.  
Edelstahl Wanne.  
Regelbarer Timer bis zu 30 Min.  
Aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen (Serienmicroschalter).  
Kettenspanner zum Spielausgleich für eine permanente gleichbleibende Umsetzung zwischen Wanne und Knethaken.  
Hermetische Geschlossenheit des Chassis für eine bessere Hygiene.  
Zwei Geschwindigkeiten (ausser 10 Liter-Modell).  
Stab um Teig zu brechen (Modelle 30 - 40 - 60 Kg).  
Fest - oder kippbarer Kopf (20 - 30 - 40 Kg).  
Ausführung mit abnehmbarer Wanne für 20 Kg Modell.  
Speisespannung 400 Volt/3PhN, 230 Volt/1Ph (nur 10 - 20 Kg).  
Rollen (Vorderrollen mit Bremsen) als Option.

**E**

Línea elegante y robusta de amasadoras que permiten elevados volúmenes de masa en breve tiempo a temperatura constante y oxigenación optimal.  
17 modelos de 8 a 60 Kg (10 - 83 litros).

#### Características:

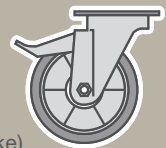
Estructura de acero barnisado.  
Cuba de acero inox.  
Timer regulable hasta 30 minutos.  
Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).  
Tendecadena para una correcta gestión mecánica (modelos 30 - 40 - 60 Kg).  
Cierre completo corpo máquina para una mejor higiene.  
Disponibilidad de una o dos velocidades de trabajo (excluso 10 litros).  
Asta rumpi-masa (modelos 30 - 40 - 60 Kg).  
Cabeza fija o volcable (20 - 30 - 40 Kg).  
Versión con cuba extraíble para modelo 20 Kg.  
Disponibilidad alimentación Volt 400/3N - 230/1 (sólo modelos 10 - 20 Kg).  
Ruedas (anteriores con freno) opcionales.





**Opzionale - Optional  
Optionnel - Extra - Opcional**

Set 4 ruote (2 anteriori con freno)  
Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake)  
Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins)  
4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen)  
Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)



**AC215R0**

per • for • pour • für • para 10 - 20 - 30 - 40 Kg.

**AC210R0**

per • for • pour • für • para 60 Kg.



**FX** testata fissa • fixed head • tête fixe • Festkopf • cabeza fija

<b>FX Range</b> Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	<b>FX/101/M</b>	<b>FX/201/M</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	<b>28,5 x 54,2 x 67</b> L x P x H	<b>38,6 x 66,3 x 81</b> L x P x H
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity Capacité cuve Kesselinhalt Capacidad cubeta	<b>10 / 8</b> Lt / Kg	<b>26 / 20</b> Lt / Kg
<b>kW/Max • Volt</b>	<b>0,37 • 230~1</b>	<b>0,6 • 230~1</b>
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht Peso neto	<b>40 Kg</b>	<b>80 Kg</b>
<b>VELOCITÀ</b> Speed • Vitesse Geschwindigkeit Velocidad	<b>1</b>	<b>1</b>

**RB** testata ribaltabile • tilting head • à tête basculante • kippbar Kopf • cabeza volcable

<b>RB Range</b> Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	<b>RB/301/T</b>	<b>RB/302/T</b>	<b>RB/401/T</b>	<b>RB/402/T</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	<b>43 x 78 x 88</b> L x P x H	<b>43 x 78 x 88</b> L x P x H	<b>48 x 80,6 x 88</b> L x P x H	<b>48 x 80,6 x 88</b> L x P x H
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity Capacité cuve Kesselinhalt Capacidad cubeta	<b>37 / 30</b> Lt / Kg	<b>37 / 30</b> Lt / Kg	<b>47 / 40</b> Lt / Kg	<b>47 / 40</b> Lt / Kg
<b>kW/Max • Volt</b>	<b>1,1 • 400~3N</b>	<b>0,75 - 1,1 • 400~3N</b>	<b>1,1 • 400~3N</b>	<b>0,75 - 1,1 • 400~3N</b>
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht Peso neto	<b>132 Kg</b>	<b>132 Kg</b>	<b>135 Kg</b>	<b>135 Kg</b>
<b>VELOCITÀ</b> Speed • Vitesse Geschwindigkeit Velocidad	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>



FX/201/T	FX/202/T	FX/301/T	FX/302/T	FX/401/T	FX/402/T	FX/601/T	FX/602/T
38,6 x 66,3 x 81 L x P x H	38,6 x 66,3 x 81 L x P x H	43 x 78 x 88 L x P x H	43 x 78 x 88 L x P x H	48 x 80,6 x 88 L x P x H	48 x 80,6 x 88 L x P x H	58,5 x 98,6 x 109 L x P x H	58,5 x 98,6 x 109 L x P x H
26 / 20 Lt / Kg	26 / 20 Lt / Kg	37 / 30 Lt / Kg	37 / 30 Lt / Kg	47 / 40 Lt / Kg	47 / 40 Lt / Kg	83 / 60 Lt / Kg	83 / 60 Lt / Kg
0,75 • 400~3N	0,45 - 0,56 • 400~3N	1,1 • 400~3N	0,75 - 1,1 • 400~3N	1,1 • 400~3N	0,75 - 1,1 • 400~3N	2,2 • 400~3N	1,87 - 2,8 • 400~3N
80 Kg	80 Kg	115 Kg	115 Kg	125 Kg	125 Kg	210 Kg	210 Kg
1	2	1	2	1	2	1	2

**RVE** testata ribaltabile e vasca estraibile • tilting head with extractable bowl • à tête basculante et cuve extractible  
kippar Kopf und abnehmbare Wanne • cabeza volcable y cuba extraíble

RVE Range Modello • Model • Modèle Modell • Modelo	RVE/201/M	RVE/201/T	RVE/202/T
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> cm Outside dimensions Dimensions extérieures Außenmasse Dimensiones externas	38,6 x 66,3 x 81 L x P x H	38,6 x 66,3 x 81 L x P x H	38,6 x 66,3 x 81 L x P x H
<b>CAPACITÀ VASCA</b> Tank capacity Capacité cuve Kesselinhalt Capacidad cubeta	26 / 20 Lt / Kg	26 / 20 Lt / Kg	26 / 20 Lt / Kg
<b>kW/Max • Volt</b>	0,6 • 230~1	0,75 • 400~3N	0,45 - 0,56 • 400~3N
<b>PESO NETTO</b> Net weight • Poids net Nettogewicht Peso neto	85 Kg	85 Kg	85 Kg
<b>VELOCITÀ</b> Speed • Vitesse Geschwindigkeit Velocidad	1	1	2

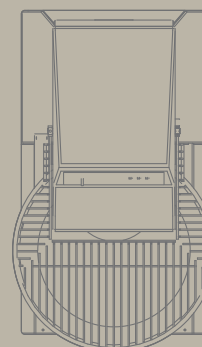
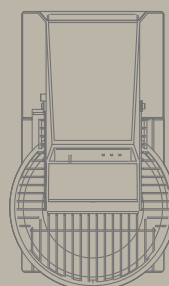
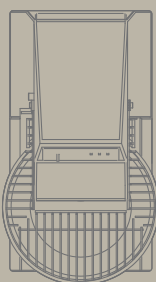
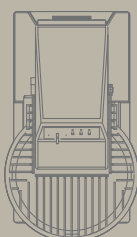
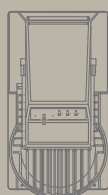
FX - Kg 10

FX / RVE - Kg 20

FX / RB - Kg 30

FX / RB - Kg 40

FX / RB - Kg 60





exceeding Your expectations



**Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,**  
#19, Frist Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,  
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA  
Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204  
E-mail : [aishtek@vsnl.com](mailto:aishtek@vsnl.com) [www.aishwaryaconsolidates.com](http://www.aishwaryaconsolidates.com)