

Спиральные миксеры

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

SK50

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	47 lt / 38 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	450x300 mm
POTENZA - POWER	1,5HP - 1,1Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	140 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	530x740x740 mm
PESO - WEIGHT	98 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	12 lt / 25 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

SK75

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	75 lt / 60 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	550x315 mm
POTENZA - POWER	3 - 2 HP / 2,25 - 1,5 kW
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	240 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	620x980x840 mm
PESO - WEIGHT	168 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	20 lt / 40 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes

SK60

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	60 lt / 45 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	500x315 mm
POTENZA - POWER	2,5HP - 1,8Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	180 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	570x950x840 mm
PESO - WEIGHT	148 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	15 lt / 30 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes

SK55

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	54 lt / 40 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	500x280 mm
POTENZA - POWER	1,5HP - 1,1Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	160 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	580x770x740 mm
PESO - WEIGHT	108 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	13 lt / 27 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes

SK33

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	33 lt / 25 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	400x260 mm
POTENZA - POWER	1,5HP - 1,1Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	105 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	470x730x740 mm
PESO - WEIGHT	87 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	8 lt / 17 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes

SK25

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	24 lt / 18 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	360x240 mm
POTENZA - POWER	1HP - 0,75Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	58 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	390x700x630 mm
PESO - WEIGHT	63 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	6 lt / 12 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes

SK16

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia. Tutte le macchine nella versione standard possono realizzare impasti con idratazioni fino al 65%. Per impasti con idratazioni maggiori sono disponibili versioni con giri maggiorati (solo sulle macchine trifase 2 velocità dalla SK25 alla SK75) e versioni con inverter (a velocità variabile) da collegare alla rete elettrica 220V monofase (solo sulle macchine dalla SK16 alla SK33). Per gli impasti di uova e farina la capacità di impasto viene ridotta del 30% circa rispetto ai valori indicati in tabella.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules. All machines in the standard version can make dough with hydrations up to 65%. For doughs with higher hydrations, versions with increased speed are available (only on the three-phase 2-speed machines from SK25 to SK75) and versions with an inverter (variable speed) to be connected to the 220V single-phase mains (only on the machines from SK16 to SK33). For egg and flour mixtures, the mixing capacity is reduced by about 30% compared to the values in the chart.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Toutes les machines en version standard peuvent produire des pâtes avec un taux d'hydratation allant jusqu'à 65%. Pour les pâtes avec des niveaux d'hydratation plus élevés, des versions avec une vitesse plus élevée sont disponibles (uniquement sur les machines triphasées à 2 vitesses SK25 à SK75) et des versions avec un inverter (vitesse variable) à brancher sur le réseau monophasé 220V (uniquement sur les machines SK16 à SK33). Pour les mélanges d'œufs et de farine, la capacité de mélange est réduite d'environ 30 % par rapport aux valeurs dans le tableau.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	16 lt / 12 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	317x210 mm
POTENZA - POWER	0,75HP - 0,55Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	45 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	360x630x610 mm
PESO - WEIGHT	53 kg
RAPPORTO ACQUA/FARINA WATER/FLOUR RATIO	4 lt / 8 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes

M40

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE

VASCA ESTRAIBILE/TESTA RIBALTABILE - REMOVABLE BOWL/LIFTABLE HEAD - RÉSERVOIR AMOVIBLE/ TÊTE BASCULANTE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	42 lt / 33 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	450x260 mm
POTENZA POWER	1,5HP - 1,1Kw
POTENZA MOTORE 2 VELOCITÀ TWO-SPEED MOTOR POWER	1,5HP - 1Kw / 1,15HP - 0,75Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	130 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	530x740x740 mm
PESO - WEIGHT	98 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur.

M33

IMPASTATRICE A SPIRALE - SPIRAL MIXER - PÉTRIN À SPIRALE

VASCA ESTRAIBILE/TESTA RIBALTABILE - REMOVABLE BOWL/LIFTABLE HEAD - RÉSERVOIR AMOVIBLE/ TÊTE BASCULANTE



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY	33 lt / 25 Kg
DIMENSIONI VASCA OUTPUT PER HOUR	400X260 mm
POTENZA POWER	1,5HP - 1,1Kw
POTENZA MOTORE 2 VELOCITÀ TWO-SPEED MOTOR POWER	1,5HP - 1Kw / 1,15HP - 0,75Kw
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	105 kg
DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	470x740x730 mm
PESO - WEIGHT	87 kg
OPTIONAL RUOTE (h+cm6) WHEELS ON REQUEST (h+cm6)	sì - yes



Producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia. Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V; sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalle normative vigenti in materia.



Mixers produce small and large quantities of homogeneous hard dough for bread, pizza, pasta and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive, are reliable and durable, easy to use and easy to clean. Mixers are equipped with gear reducer with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and low voltage (24 Volts) controls. They are manufactured in compliance with the current safety requirements rules.



Ils produisent avec la même efficacité de petites et grandes quantités de pâte homogène pour le pain, la pizza, les gâteaux. Grâce au bon rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne solide et silencieuse, ils sont fiables et durables, faciles à utiliser et à nettoyer. Equipés d'un motoréducteur sous bain d'huile, d'une spirale et d'une cuve en acier inoxydable 18/8 (304), de commandes en 24 V ; ils sont construits dans le respect des normes de sécurité en vigueur.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>