




## Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
CBD0013/PR	CATALOGUE	249CS
HS Code	84381090	
Capacity	42 kg/48 litres	
Speed	1	
Control	mechanical	
.....		
.....		

Dim. mm (WxDxH)	Energy	KW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
480 x 805 x 870		1,5	400	3F+N	50	1	122.00

**GB** spiral mixer on castors, 42 kg/48 litres, 1 speed, with timer and extractable bowl

The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry- shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grate are in stainless steel. The transmission system is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the machines are provided with dough-breaker.

**I** impastatrice a spirale su ruote, 42 kg/48 litri, 1 velocità, con timer e vasca estraibile

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta.

**D** Spiralteigknetter auf Räder, 42 kg/48 Liter, 1 Geschwindigkeit, mit Timer und abnehmbarer Wanne

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei und Bäckerei. Die besondere Form der erlaubt, ein perfektes Kneten in einigen Minuten zu haben. Die Wanne, die zentrale Säule, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Die Übersetzung ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher.

**E** amasadora espiral sobre ruedas, 42 kg/48 litros, 1 velocidad, con temporizador y cuba desmontable

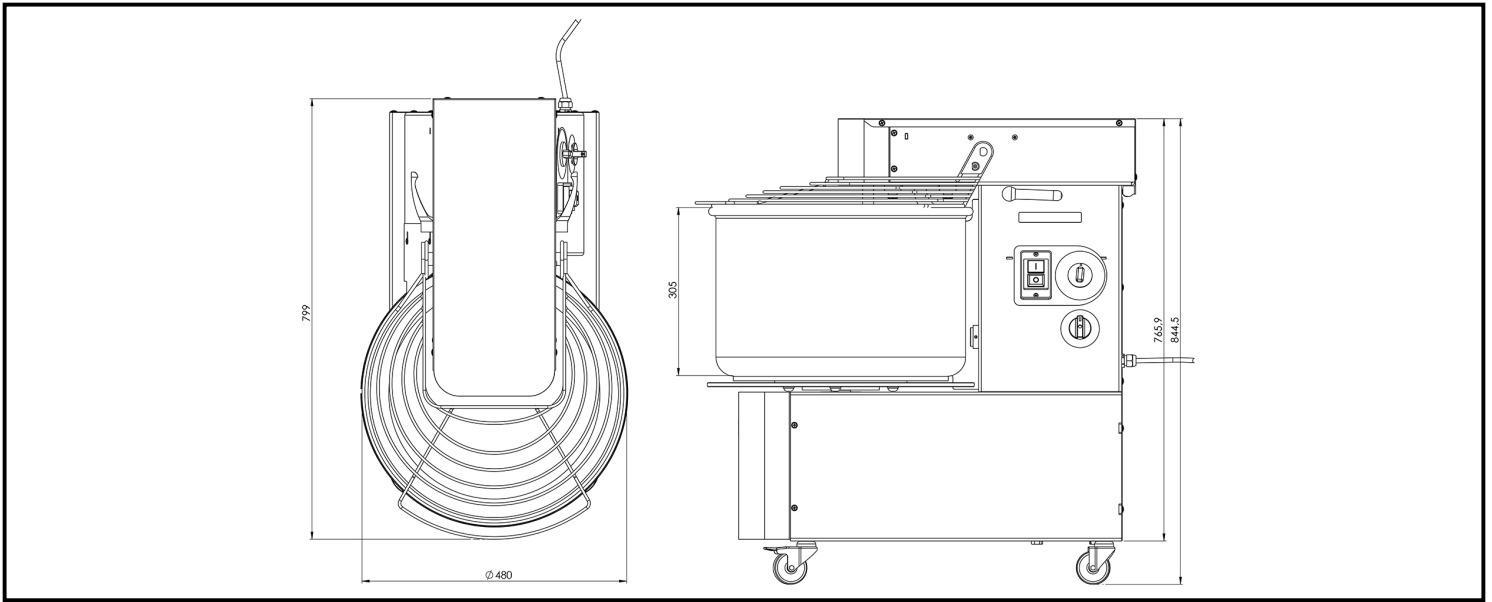
A amassadeira espiral é a máquina ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e as famílias. A forma especial da espiral permite obter massas perfeitamente misturadas em poucos minutos. A cuba, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é particularmente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

**FR** pétrin à spirale sur roues, 42 kg/48 litres, 1 vitesse, avec minuteur et cuve détachable

Le 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 coupepâte.

**P** amasadora espiral sobre ruedas, 42 kg/48 litros, 1 velocidad, con temporizador y cuba desmontable

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.



**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](mailto:info@virtusnet.de) - [www.virtusnet.de](http://www.virtusnet.de)

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725