

Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE AS
SPIRAL MIXER AS SERIES



IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE AS

L'impastatrice a spirale Serie AS è la macchina ideale per pizzeria, panetteria e la famiglia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, SPIRALE, PIANTONE IN ACCIAIO INOX AD ALTA RESISTENZA
- PROTEZIONE DELLA VASCA IN ACCIAIO INOX
- TRASMISSIONE CON MOTORIDUTTORE A BAGNO D'OLIO
- DISPONIBILE CON MOTORE MONOFASE, TRIFASE O TRIFASE 2 VELOCITÀ
- STRUTTURA IN ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE
- VERNICIATURA CON POLVERI EPOSSIDICHE ATOSSICHE PER ALIMENTI
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE



ST

UDIATE, PROGETTATE E REALIZZATE PER ESSENZIALI E AFFI

AS 12-18-25-38-44

AS 5-8



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

5	8	12	18	25	38	44
---	---	----	----	----	----	----

VOI DABILI

AS 12-18-25-38-44 A



(GB) SPIRAL MIXER AS

Spiral mixer model AS represents the ideal machine for pizza-restaurant, confectioner's, bakery and domestic use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- DOUGH CAPACITY FROM 5 TO 44 KG
- THE STEEL-BOWL, THE SPIRAL, THE SHAFT ARE MADE IN STRONG HIGH STAINLESS STEEL
- THE PROTECTION COVER IS MADE IN STAINLESS STEEL
- FOR THE CHAIN DRIVE SYSTEM HAS BEEN USED A GEARED MOTOR
- IT IS AVAILABLE WITH MONOPHASE, THREEPHASE MOTOR OR THREEPHASE MOTOR 2 SPEEDS (EXCEPT 5 AND 8 KG)
- THE FRAME IS MADE IN THICK STAINLESS STEEL
- AS FOR THE PAINTING, ONLY NOT-TOXIC POWDERS SUITABLE FOR FOODS WERE UTILIZED
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

(E) AMASADORA A ESPIRAL AS

La amasadora a espiral serie AS es la maquina ideal para hacer pizza, pasteleria, panaderia y para la familia.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PEROL, ESPIRAL, PERNO DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA
- REJILLA DE PROTECCION HECHA DE ACERO INOXIDABLE
- TRANSMISION CON MOTOREDUCTOR
- LUBRIFICADO CON ACEITE
- DISPONIBLE CON MOTOR MONOFASE, TRIFASE, Y TRIFASE CON 2 VELOCIDADES (MENOS LA DE 5 Y 8 KG)
- ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR
- CAPA DE PINTURA DE POLVOS EPOSIDICO NO TOXICO Y ADAPTO PARA ALIMENTOS
- IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE

(F) PÉTRIN À SPIRALE AS

Le pétrin à spirale modèle AS est la machine idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie et pour la famille.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- LA PROTECTION DE LA CUVE EST EN ACIER INOXYDABLE
- LE SYSTÈME DE TRANSMISSION EST RÉALISÉ AVEC UN MOTEUR RÉDUCTEUR À BAIN D'HUILE
- IL EST DISPONIBLE AVEC UN MOTEUR MONOPHASÉ, UN MOTEUR TRIPHASÉ OU UN MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES (SAUF 5 ET 8 KG)
- LE PÉTRIN EST FABRIQUÉ EN ACIER D'UNE ÉPAISSEUR IMPORTANTE
- LA PEINTURE EST RÉALISÉE EN POUDRE ÉPOXY SPÉCIALE ALIMENTAIRE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

(D) SPIRALKNETER AS

Die Spiralteigknetmaschine der Serie AS ist das ideale Gerät für Pizzerias, Konditoreien, Bäckereien und auch für den Haushalt.

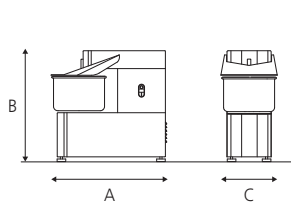
TECHNISCHE DATEN

- BEHÄLTER, SPIRALE UND ZENTRALSTAB AUS VERSTÄRKTEM INOX-STAHL
- SCHUTZGITTER AUS ROSTFREIEM INOX-STAHL
- SELBSTÖLENDES REDUKTIONSGETRIEBE
- ERHÄLTICH MIT EINPHASENMOTOR, DREIPHASENMOTOR ODER DREIPHASENMOTOR MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN (AUSGENOMMEN 5-8 KG)
- VERSTÄRKTE STAHLSTRUKTUR
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

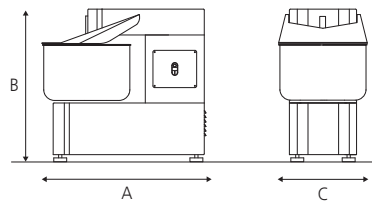


MODELLI

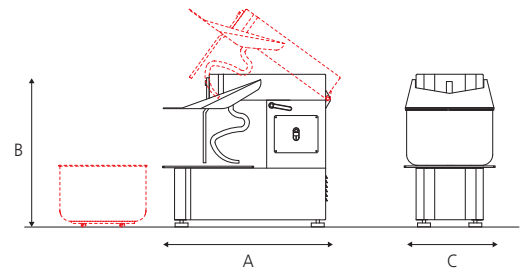
MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



AS 5-8



AS 12-18-25-38-44



AS 12-18-25-38-44 A

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

TESTATA E VASCA FISSA/FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL/TETE E CUVE FIXE/CULATA Y PEROL FIJA/FIX MONTIERTEM KOPTEIL UND FIX MONTIERTEM BEHALTER

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de perol Fassungsvermögen Behälter	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de perol Abmessungen behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	mm	kw		A C B	kg
AS5M	5	3	7	237 x 160	0,37	230/50	540 x 260 x 527	33
AS8M	8	5	10	260 x 200	0,37	230/50	550 x 280 x 567	36
AS12M	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	675 x 350 x 620	60
AS12T	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	675 x 350 x 620	60
AS12D	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	675 x 350 x 690	60
AS18M	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	697 x 390 x 620	65
AS18T	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	697 x 390 x 620	65
AS18D	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	697 x 390 x 690	65
AS25M	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	762 x 430 x 700	95
AS 25T	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	762 x 430 x 700	95
AS25D	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	762 x 430 x 770	95
AS38M	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	818 x 480 x 700	105
AS38T	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	818 x 480 x 700	105
AS38D	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	818 x 480 x 770	105
AS44M	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	842 x 530 x 700	110
AS44T	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	842 x 530 x 700	110
AS44D	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	842 x 530 x 770	110

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE/LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL/TETE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE /
CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE/AUFKLAPPBAREM KOPFTEIL UND ABNEHMBAREM BEHALTER

AS12AM	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	690 x 350 x 620	80
AS12AT	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	690 x 350 x 620	80
AS12AD	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	690 x 350 x 690	80
AS18AM	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	715 x 390 x 620	85
AS18AT	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	715 x 390 x 620	85
AS18AD	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	715 x 390 x 690	85
AS25AM	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	780 x 430 x 710	115
AS25AT	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	780 x 430 x 710	115
AS25AD	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	780 x 430 x 770	115
AS38AM	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	838 x 480 x 710	130
AS38AT	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	838 x 480 x 710	130
AS38AD	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	838 x 480 x 770	130
AS44AM	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	878 x 530 x 710	140
AS44AT	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	878 x 530 x 710	140
AS44AD	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	878 x 530 x 770	140

M= Motore Monofase / Single-phase Motor
Moteur monophasé / Motor monofase / Einphasenmotor

T= Motore Trifase / Three-phase Motor
Moteur triphasé / Motor trifase / Dreiphasenmotor

D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor 2 speeds
Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades /
Dreiphasenmotor mit zwei Geschwindigkeiten



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
Zona Industriale Valle Ufita
83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
Fax +39 0825 443315
mecnosud@mecnosud.com
www.mecnosud.com



DESCRIZIONE: MM/ADY per: Gefega Metalliana ED 09/09
Quando descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descrito puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts geändert werden.