



MODELLO MODEL MODÈLE	Kw kw kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS	Lt Lt LT	KG/H KG/H KG/H	RUOTE WHEELS ROVES
SP 8	0,4	47 cm	30 cm	49 cm	30	11	24	NO
SP 12	0,75	70 cm	33 cm	61 cm	48	16	40	SI
SP 18	0,75	70 cm	38 cm	64 cm	50	24	60	SI
SP 25	1,1	75 cm	42 cm	72 cm	65	33	60	SI
SP 38	1,1	75 cm	48 cm	76 cm	70	50	130	SI
SP 50	1,1	103 cm	53 cm	94 cm	185	66	155	SI
SP 65	2,9	110 cm	60 cm	95 cm	240	85	180	SI
SP 90	4,41	120 cm	73 cm	127 cm	320	135	270	SI
SP 120	5,5	132 cm	83 cm	145 cm	500	195	360	SI
SP 160	6,75	152 cm	93 cm	160 cm	800	270	480	SI

# IMPASTATRICE A SPIRALE

IMPASTATRICE A SPIRALE · SP 8/12/18/25/38/50/65/90/120/160  
SPIRAL MIXER  
PETRIN À SPIRALE

## PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL PANNEAU COMMANDE



Questa macchina permette l'impasto rapidissimo. Indicata per pane, pasticceria, pizzeria. Costruita con meccanica robusta ed affidabile, consentendo un funzionamento perfetto con impasti sia morbidi che duri.

*This spiral mixer greatly reduces the usual mixing time of traditional machines. It is built with strong and reliable mechanics, ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops because it functions perfectly both with hard and soft dough.*

Cette machine permet un pétrissage rapide. Elle est parfaite pour la boulangerie, la pâtisserie, la pizzeria et la cuisine. Appareil robuste et fiable qui malaxe parfaitement les pâtes dures et molles.

## UTENSILE E VASCA INOX UTENSILS AND STAINLESS STEEL BOWL OUTIL CUVE INOX



**OMAB**

· 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia · Via Nazareth, 1 · Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700  
· [www.omabverona.it](http://www.omabverona.it) - [info@omabverona.it](mailto:info@omabverona.it)

**OMAB**

[www.omabverona.it](http://www.omabverona.it)