



- Tina e garfo espiral em aço inoxidável
- Duas velocidades do garfo, com controlo automático do tempo de trabalho
- Possibilidade para trabalhar com pequenas quantidades de massa
- Pintura de alta resistência

Disponível em aço inoxidável sob pedido

- Stainless steel bowl and spiral
- Two speeds spiral with automatic time control
- Capability of working small quantities of dough
- High resistance painting

Available in stainless steel on request

- Artesa y gancho espiral en acero inoxidable
- Dos velocidades del gancho, con control automático del tiempo de trabajo
- Posibilidad para trabajar con pequeñas cantidades de masa
- Pintura de alta resistencia

Disponible en acero inoxidable según pedido

- Cuve et fourche spirale en acier inoxydable
- Fourche avec deux vitesses et avec contrôle automatique du temps de travail
- Possibilité de travailler avec des petites quantités de pâte
- Peinture de haute résistance

Disponible en acier inoxydable sur demande

Amassadeira Espiral (Tina móvel)

- Capacidade de 80 kg a 150 kg de farinha
- Dispositivo automático de fixação do carro
- Subida da cabeça automática ou manual no fim de ciclo

Equipamento Opcional

- Termómetro digital com alarme
- Alarma de fim de ciclo
- Elevador de tina/carro móvel

Spiral Kneading Machine (Removable bowl)

- Capacity from 80 kg up to 150 kg (flour)
- Automatic movable bowl locking and releasing
- Automatic or manual head lifting at the end of the cycle

Optional Equipment

- Digital thermometer with alarm
- End of cycle alarm
- Bowl lifter

Amasadora Espiral (Artesa móvel)

- Capacidade de 80 kg a 150 kg de farinha
- Dispositivo automático de fijación del carro
- Subida de la cabeza automáticamente ó manualmente en el final del ciclo

Equipamiento Opcional

- Termómetro digital con alarma
- Alarma de fin de ciclo
- Elevador de artesa/carro móvel

Pétrin à Spiral (Cuve Amovible)

- Capacité de 80 kg à 150 kg de farine
- Dispositif automatique pour fixer la cuve
- Montée automatique ou manuelle de la tête à la fin du pétrissage

Équipement Optionnel

- Thermomètre digital avec avertisseur
- Avertisseur de fin de pétrissage
- Élévateur de la cuve/chariot mobile

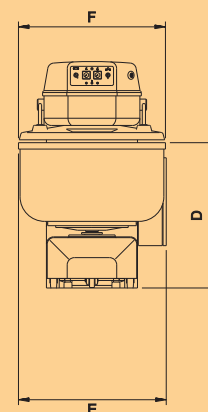
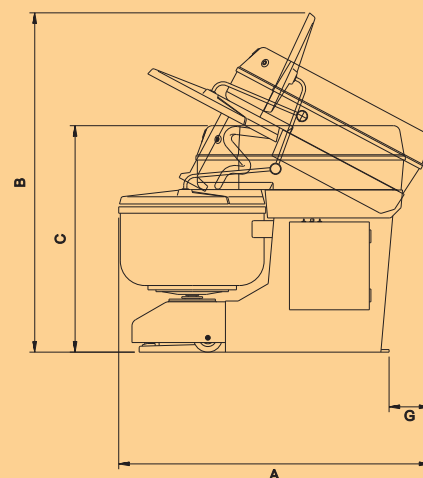
Características Técnicas - Technical Features - Características Técnicas - Caractéristiques Techniques

Capacidade - Capacity - Capacidad - Capacité

Modelos Models Modelos Modèles	Farinha Flour Harina Farine (Kg)	Massa Dough Masa Pâte (Kg)	Tina Bowl Artesa Cuve (lt)	Potência Power Potencia Puissance (kW)	Alimentação Main supply Alimentación Alimentation (*)
SM 08	80	120	200	7,9	3 x 400V 50 Hz
SM 10	100	160	285	10,2	3 x 400 V 50 Hz
SM 15	150	240	385	14,2	3 x 400 V 50 Hz

* Outras tensões e frequências disponíveis sob consulta - Other tensions and frequencies available on order - Otras tensiones y frecuencias disponibles sobre pedido.
D'autres tensions et fréquences disponibles sur commande.

Modelos Models Modelos Modèles	Dimensões - Dimensions Dimensiones - Dimensions (mm)							Peso líquido Net weight Peso neto Poids net (Kg)	Peso bruto Gross weight Peso bruto Poids brut (Kg)	Dimensão da embalagem Packing sizes Dimensiones del embalaje Dimensions de l'emballage (mm)
	A	B	C	D	E	F	G			
SM 08	1790	1910	1360	860	920	830	310	950	1217	1950 X 1220 X 1660
SM 10	1910	2140	1430	910	970	930	320	1055	1347	2050 X 1270 X 1730
SM 15	2130	2430	1540	975	1110	1030	345	1360	1707	2250 X 1410 X 1840



FELINO, S.A.
Rua da Bela
4445-344 Ermesinde
Portugal

Tel/Phone: +351 229 699 830
Fax: + 351 229 671 338

info@felino.pt
www.felino.pt



Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional