



- Grelha de protecção, 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

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

- Rejillas de protección, 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

- Grille de protection, cuve et fourche 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

Disponível em aço inoxidável sob pedido

Available in stainless steel on request

Disponibile en acero inoxidable según pedido

Disponibile en acier inoxydable sur demande

Amassadeira Espiral (Tina fixa)

- Capacidade de 50 kg a 150 kg de farinha
- Equipada com rodas até ao modelo SF10 (100 Kg de farinha)

Equipamento Opcional

- Termómetro digital com alarme
- Alarme de fim de ciclo

Spiral Kneading Machine (Fixed bowl)

- Capacity from 50 kg up to 150 kg of flour
- Machine on wheels up to SF10 (100 kg of flour)

Optional Equipment

- Digital thermometer with alarm
- End of cycle alarm

Amasadora Espiral (Artesa fija)

- Capacidad de 50 kg a 150 kg de harina
- Equipada con ruedas hasta el modelo SF10 (100kg de harina)

Equipamiento Opcional

- Termómetro digital con alarma
- Alarma de fin de ciclo

Pétrin à Spirale (Cuve fixe)

- Capacité de 50 kg à 150 kg de farine
- Avec des roues jusqu'au modèle SF10 (100kg de farine)

Équipement Optionnel

- Thermomètre digital avec avertisseur
- Avertisseur de fin de pétrissage

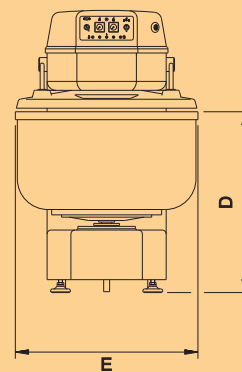
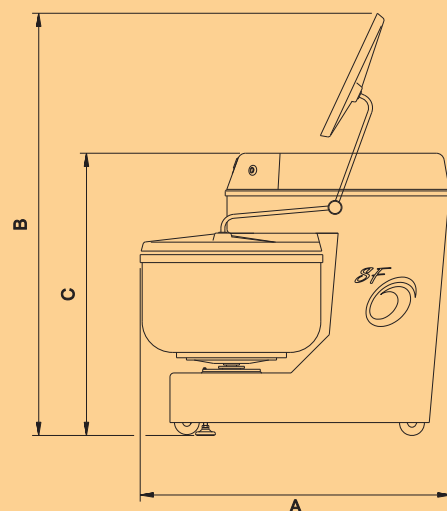
Características Técnicas - Technical Features - Características Técnicas - Caractéristiques Techniques

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 (*)
SF 05	50	80	140	5,8	3 x 400V 50 Hz
SF 08	80	120	200	6,5	3 x 400V 50 Hz
SF 10	100	160	285	9,1	3 x 400V 50 Hz
SF 15	150	240	385	13,1	3 x 400V 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			
SF 05	1250	1890	1300	830	725	465	665	1550 X 1025 X 1600
SF 08	1380	1910	1360	860	830	710	940	1680 X 1130 X 1660
SF 10	1580	2140	1430	910	930	790	1059	1880 X 1230 X 1730
SF 15	1780	2430	1540	975	1030	1100	1416	2080 X 1330 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