

Innovazione e qualità italiana  
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE TC  
SPIRAL MIXER TC | PÉTRIN À SPIRALE TC



# DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto* Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina Abmessungen behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	lt	mm	kW		kg
TC5M	5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	31
TC5T	5	7	237 x 160	0,37	400/50/3	31
TC5D	5	7	237 x 160	0,3/0,45	400/50/3	31
TC8M	8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	34
TC8T	8	10	260 x 200	0,37	400/50/3	34
TC8D	8	10	260 x 200	0,3/0,45	400/50/3	34
TC12M	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	58
TC12T	12	15	317 x 210	0,75	400/50/3	58
TC12D	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	58
TC18M	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	63
TC18T	18	20	360 x 210	0,75	400/50/3	63
TC18D	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	63
TC25M	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	93
TC25T	25	33	400 x 260	1,1	400/50/3	93
TC25D	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	93
TC38M	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	103
TC38T	38	40	452 x 260	1,5	400/50/3	103
TC38D	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	103
TC44M	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	107
TC44T	44	50	500 x 270	1,5	400/50/3	107
TC44D	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	107



TC 5-8

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

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto* Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	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	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	lt	mm	kW		kg
TC12AM	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	78
TC12AT	12	15	317 x 210	0,75	400/50/3	78
TC12AD	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	78
TC18AM	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	83
TC18AT	18	20	360 x 210	0,75	400/50/3	83
TC18AD	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	83
TC25AM	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	113
TC25AT	25	33	400 x 260	1,1	400/50/3	113
TC25AD	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	113
TC38AM	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	128
TC38AT	38	40	452 x 260	1,5	400/50/3	128
TC38AD	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	128
TC44AM	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	138
TC44AT	44	50	500 x 270	1,5	400/50/3	138
TC44AD	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	138



TC 12-44A



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

\*Capacità d'impasto calcolata con il 55% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti.  
Dough capacity calculated with 55% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.  
Capacité de pâte calculée avec le 55% d'hydratation. La capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients.  
Capacidad de masa estimada con el 55% de hidratación. La capacidad máxima puede variar en función de los ingredientes.  
Teigkapazität berechnet mit 55% Hydratation. Die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren.

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

**5 8 12 18 25 38 44**