

Innovazione e qualità italiana  
Italian innovation and quality



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



# 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 MONTERTEM KOPTEIL UND FIX MONTERTEM 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
TS5M	5	7	237 x 160	0,37	230/50/1	31
TS5T	5	7	237 x 160	0,37	400/50/3	31
TS5D	5	7	237 x 160	0,3/0,45	400/50/3	31
TS8M	8	10	260 x 200	0,37	230/50/1	34
TS8T	8	10	260 x 200	0,37	400/50/3	34
TS8D	8	10	260 x 200	0,3/0,45	400/50/3	34
TS12M	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	58
TS12T	12	15	317 x 210	0,75	400/50/3	58
TS12D	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	58
TS18M	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	63
TS18T	18	20	360 x 210	0,75	400/50/3	63
TS18D	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	63
TS25M	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	93
TS25T	25	33	400 x 260	1,1	400/50/3	93
TS25D	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	93
TS38M	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	103
TS38T	38	40	452 x 260	1,5	400/50/3	103
TS38D	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	103
TS44M	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	107
TS44T	44	50	500 x 270	1,5	400/50/3	107
TS44D	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	107
TS60M	60	75	550 x 370	2,6	230/50/1	250
TS60T	60	75	550 x 370	2,6	400/50/3	250
TS60D	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	250



TS 5-8



TS 12-44

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE / AUFKLAPPBAREM 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
TS 12AM	12	15	317 x 210	0,9	230/50/1	78
TS 12AT	12	15	317 x 210	0,75	400/50/3	78
TS 12AD	12	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	78
TS 18AM	18	20	360 x 210	0,9	230/50/1	83
TS 18AT	18	20	360 x 210	0,75	400/50/3	83
TS 18AD	18	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	83
TS 25AM	25	33	400 x 260	1,1	230/50/1	113
TS 25AT	25	33	400 x 260	1,1	400/50/3	113
TS 25AD	25	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	113
TS 38AM	38	40	452 x 260	1,5	230/50/1	128
TS 38AT	38	40	452 x 260	1,5	400/50/3	128
TS 38AD	38	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	128
TS 44AM	44	50	500 x 270	1,5	230/50/1	138
TS 44AT	44	50	500 x 270	1,5	400/50/3	138
TS 44AD	44	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	138
TS 60AD**	60	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	270



TS 12-44A

### DIGITALE / DIGITAL



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

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

### DIGITALE AUTOMATICA AUTOMATIC DIGITAL



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

\*\*Testata sollevabile / Liftable head / Tête relevable / Culata alzabile / Aufklappbarem Kopfteil

\* 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 60**