

FX60VS

Impastatrice multimpasto

Mixer multi-dough

Pétrin multi-pâte

Knetmaschine Multi-Teig

Amasadora multi-amasado



DINAMICA E VERSATILE

l'impastatrice di nuova concezione OEM, può soddisfare tutte le esigenze della moderna pizzeria con impasti più o meno idratati e risulta flessibile anche per l'impiego in pasticceria e per la ristorazione in genere. La macchina è dotata di un doppio motore per permettere due velocità fisse alla vasca ed una regolabile per la spirale, a seconda delle singole necessità; non secondaria, inoltre, la possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca: utile per l'estrazione di fine ciclo. L'ottimale raggiatura della vasca, in armonia con la spirale dedicata, consente di lavorare l'impasto in maniera morbida e fluida, evitando "strappi" o grumi, anche con minimi quantitativi di prodotto. La stessa vasca è illuminata a led, per facilitare l'ispezione continua all'operatore. L'apparecchio è dotato di ruote per lo spostamento e di piedini anteriori per il fissaggio.

Dynamic and versatile

the newly designed OEM mixer can satisfy all the needs of the modern pizzeria with **more or less hydrated doughs** and is also flexible for pastry and catering in general. The machine is equipped with a **double motor** to allow two fixed speeds for the bowl and one adjustable speed for the spiral, according to need; not secondary, the possibility of **reversing the direction of rotation** of the bowl, useful for extraction at the end of the cycle. The optimal curve of the bowl, in harmony with the dedicated spiral, allows to work the dough in a soft and fluid way, avoiding "breaks" or clumps, even with minimal quantities of product. The bowl itself is **illuminated with LEDs**, to facilitate continuous inspection by the operator. It is equipped with wheels for movement and front feet for fixing.

Dynamique et versatile

le nouveau pétrin OEM peut satisfaire tous les besoins d'une pizzeria moderne avec **des pâtes plus ou moins hydratées**, et il est idéal aussi pour la pâtisserie et la restauration en général. La machine est pourvue d'un **double moteur** qui permet à la cuve d'avoir deux vitesses fixes et à la spirale d'en avoir une réglable selon les besoins ; une autre option importante est la possibilité de **changer la direction de rotation** de la cuve, ce qui est très utile quand l'utilisateur doit retirer la pâte à la fin du cycle de travail. Le diamètre idéal de la cuve, en accord avec la spirale, permet de manier la pâte de façon souple et simple, tout en évitant des "coups" ou des grumeaux, même quand la quantité de pâte est limitée. **L'éclairage** de la cuve est à **LED**, ce qui permet à l'utilisateur de contrôler facilement et continuellement son travail. Le pétrin inclut les roulettes pour le déplacer et des pieds antérieurs pour le fixer.

Dynamisch und vielseitig

die neue gestaltete OEM-knetmaschine kann alle Anforderungen der modernen Pizzeria mit **mehr oder weniger hydratisierten Teigen** erfüllen und ist auch flexibel für Patisserie und Gastronomie im Allgemeinen. Die Maschine ist mit einem **Doppelmotor** ausgestattet, um je nach Bedarf zwei feste Geschwindigkeiten für den Kessel und eine einstellbare Geschwindigkeit für die Spirale zu ermöglichen; nicht zweitrangig, außerdem die Möglichkeit, **die Drehrichtung des Kessels umzukehren**, nützlich für die Extraktion am Ende des Zyklus. Die optimale Krümmung des Kessels, in Harmonie mit der speziellen Spirale, ermöglicht es Ihnen, den Teig weich und flüssig zu bearbeiten und „Risse“ oder Klumpen zu vermeiden, selbst bei minimalen Produktmengen. Der Kessel ist mit **LEDs beleuchtet**, um eine kontinuierliche Inspektion durch den Bediener zu erleichtern. Das Gerät ist mit Rädern zum Bewegen und Vorderfüßen zum Fixieren ausgestattet.

Dinámica y versátil

esta innovadora amasadora **OEM** puede cumplir con todas las necesidades de una pizzería moderna con **amasados más o menos hidratados** y se puede utilizar también para productos de pastelería y para la restauración en general. El equipo incluye un **doble motor** que permite a la tina tener dos velocidades fijas y a la espiral tener una velocidad ajustable, según las necesidades; además, es posible **invertir el sentido de rotación** de la tina, lo que es muy útil para extraer el amasado de la tina una vez terminado el ciclo de trabajo. El diámetro perfecto de la tina, junto con la espiral especial, permite trabajar el amasado de manera suave y fácil, evitando "tirones" o grumos, hasta con una pequeña cantidad de masa. La tina tiene **iluminación LED** para que el usuario pueda controlar fácil y continuamente su trabajo. La amasadora incluye ruedas para desplazarla y pies delanteros fijos para fijarla, una vez colocada en el lugar elegido.

Comandi

Il controllo è assicurato da un pannello Touch Screen a colori, posizionato ergonomicamente sopra la testata.



Controls

Control is ensured by a colour touch screen panel, ergonomically positioned above the headboard.

Commandes

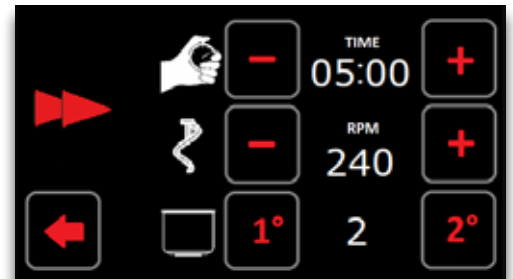
Le contrôle est assuré par un panneau tactile en couleur placé ergonomiquement sur la tête.

Kontrolle

Die Steuerung hat ein Farb Touchscreen-Panel, das ergonomisch über dem Kopfteil positioniert ist.

Mandos

El control es posible gracias a un panel con pantalla táctil de colores, colocado en una posición ergonómica por encima del cabezal.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- / Capacità Vasca: 80 litri.
- / Produzione per ciclo: 60 Kg.
- / Velocità Spirale: da 70 a 240 giri/min.
- / Velocità Vasca: 2 (7 giri/min - 14 giri/min).
- / Inversione Vasca: 7 giri/min Vasca - 100 giri/min Spirale.
- / Potenza Spirale: 2,2 kW - Potenza Vasca: 0,55 kW.
- / Potenza totale: 2,9 kW.



TECHNICAL FEATURES

- / Bowl capacity: 80 litres.
- / Production per cycle: 60 Kg.
- / Spiral speed: from 70 to 240 giri/min.
- / Bowl speed: 2 (7 rpm - 14 rpm).
- / Bowl inversion: 7 rpm Bowl - 100 rpm Spiral.
- / Spiral Power: 2,2 kW - Bowl Power: 0,55 kW.
- / Total power: 2,9 kW.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- / Capacité Cuve: 80 litres.
- / Production par cycle: 60 Kg.
- / Vitesse Spirale: de 70 à 240 tours/min.
- / Vitesse Cuve: 2 (7 tours/min - 14 tours/min).
- / Changement rotation Cuve: 7 tours/min Cuve - 100 tours/min Spirale.
- / Puissance Spirale: 2,2 kW - Puissance Cuve: 0,55 kW.
- / Puissance totale: 2,9 kW.

TECHNISCHE MERKMALE

- / Kessel- Kapazität: 80 liter.
- / Produktion pro Zyklus: 60 Kg.
- / Spiralgeschwindigkeit: von 70 bis 240 U/min.
- / Kesselgeschwindigkeit: 2 (7 U/min - 14 U/min).
- / Kesselumkehr: 7 U/min Kessel - 100 U/min Spirale.
- / Spiralleistung: 2,2 kW - Kesselleistung: 0,55 kW.
- / Gesamtleistung: 2,9 kW.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- / Capacidad Tina: 80 litros.
- / Producción para cada ciclo: 60 Kg.
- / Velocidad Espiral: de 70 a 240 rev./min.
- / Velocidad Tina: 2 (7 rev./min - 14 rev./min).
- / Inversión sentido de rotación Tina: 7 rev./min Tina - 100 rev./min Espiral.
- / Potencia Espiral: 2,2 kW - Potencia Tina: 0,55 kW.
- / Potencia total: 2,9 kW.



Mod.	Capacità vasca Tank capacity Capacité Cuve Kesselinhalt Capacidad Tina	kW Max ¹	Alimentazione ² Supply Alimentation Anschluss Alimentacion	Dimensioni esterne (L x P x H) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
	Lt		Volt Hz Ph	cm	Kg
FX 60 VS	80	2,9	400 50 3N	59 x 110,9 x 120,9	195

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 6 ÷ 60 kg

Min. and Max DOUGH quantity for each cycle: **6 ÷ 60 kg** - Quantité minimum et maximum de PÂTE pour chaque cycle: **6 ÷ 60 kg**

Mindest bzw. Maximale Menge TEIG pro Zykluse: **6 ÷ 60 kg** - Cantidad Minima y Maxima de MASA para cada ciclo: **6 ÷ 60 kg**

¹ kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) / Power rating (maximum available installed power) / Puissance nominale (maximale installée utilisable) / Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) / Potencia nominal (máxima instalada disponible).

² Voltaggi speciali a richiesta / Special voltages available upon request / Voltages spéciaux sur demande / Auf Wunsch: besondere Spannungen / Voltajes especiales disponibles



IMPASTI ALTA IDRATAZIONE: IDRATAZIONE MIN-MAX 50-85%

HIGH HYDRATION DOUGH: HYDRATION Min-Max 50-85%

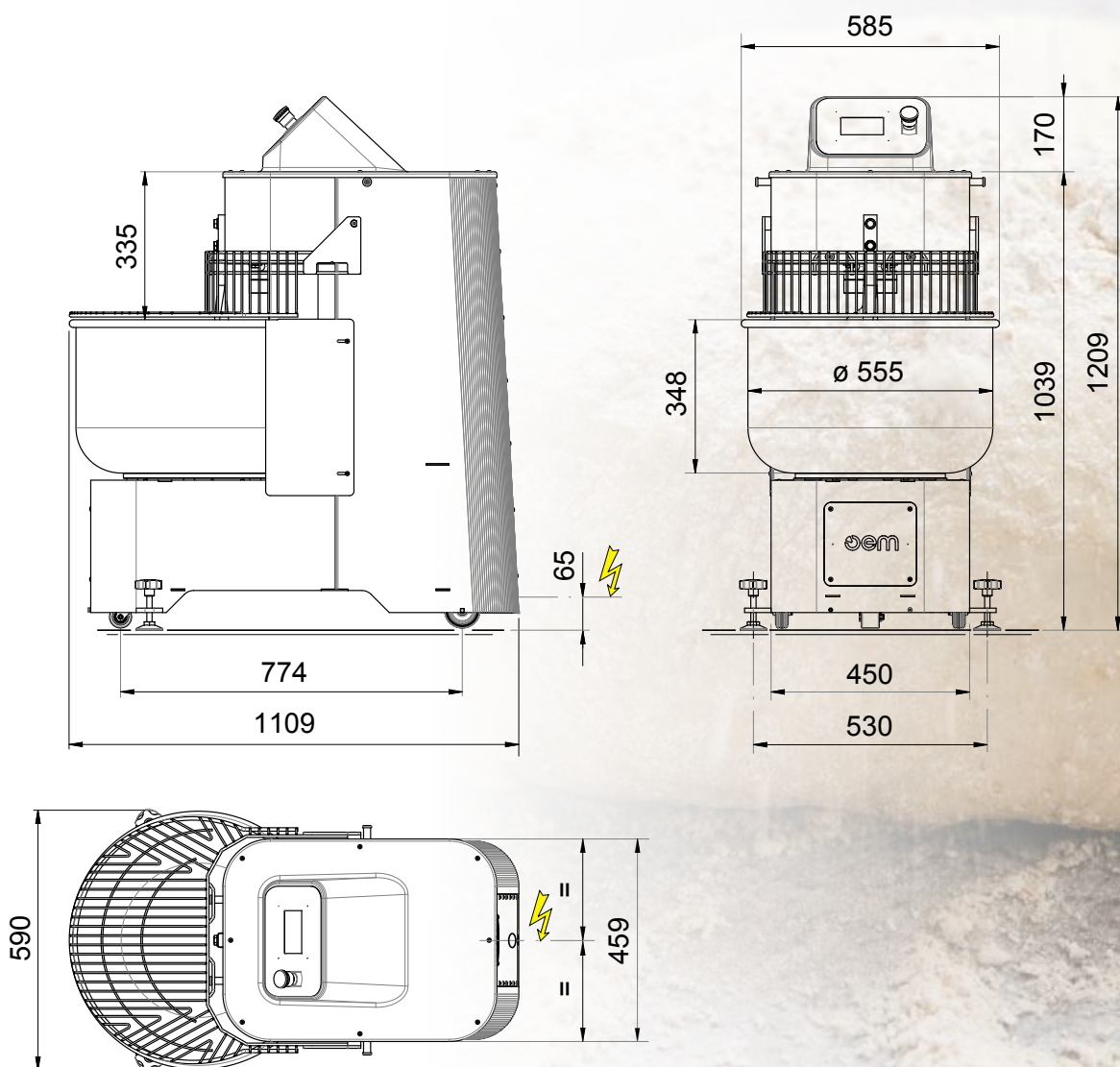
PÂTE HAUTE HYDRATATION: Min-Max 50-85%

HYDRATIERUNG Min-Max für hydratierte Teige: 50-85%

AMASADOS HIDRATADOS: Min-Max 50-85%

Dimensioni esterne

External dimensions - Dimensions extérieures - External dimensions - Dimensiones externas



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. / EN The specifications shown in this document are to be considered not binding. OEM Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. / FR Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. / DE Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / ES Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.



CONTATTACI

☎ +39 0376 910511
✉ info@oemali.com



Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen, oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkte persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.



YOUR PIZZA HUB

Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

