



PIZZA-TEK
DIVISION

IMPASTATRICE A SPIRALE
DOUGH MIXER
SOFIA



GAM International by Minerva Omega Group

**minerva
omega**
GROUP

Experience. Evolution. Excellence.

SOFIA

IMPASTATRICE A SPIRALE - DOUGH MIXER



Per impasti maggiormente omogenei grazie all'ottimizzazione del rapporto fra giri spirale e giri vasca.

Caratteristiche principali:

- Modelli con testa fissa, sollevabile e con vasca estraibile
- Versione monofase e trifase
- 1 o 2 velocità
- Sollevamento testa assistito da pistoni
- Spacca pasta ideale anche per piccole quantità di impasto
- Sistema di ancoraggio IKARO

Optional: 2 velocità in versione trifase, timer meccanico, set di 4 ruote girevoli.

Ideal for the production of more homogeneous doughs due to the ratio optimization between spiral turns and bowl turns.

Main features:

- Fixed or liftable head as well as removable bowl models
- Single-phase and three-phase versions
- 1 or 2 speeds
- Lifting head served by lifting plungers
- Dough breaker ideal for small amounts of dough
- IKARO anchoring system

Optional: 2 speeds only for the three-phase version, mechanical timer, set of 4 swivelling wheels.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES



1/2
velocità
speeds

fino a/up to
38 kg
capacità vasca
bowl capacity



(*) Capacità per impasto pizza con un'idratazione del 60% circa. / Capacity for pizza dough with approx. 60% hydration.

(**) Le potenze riportate si riferiscono solo alla 1 VELOCITÀ. / The above-mentioned powers only refer to the 1 SPEED.

TESTA FISSA / FIXED HEAD

SOFIA	30	40	50
Capacità/Capacity l-kg*	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo/Minimum dough kg	2,5		3
Potenza/Power kW**	1,1	1,5	
Peso/Weight kg	100	108	116

TESTA SOLLEVABILE / LIFTABLE HEAD

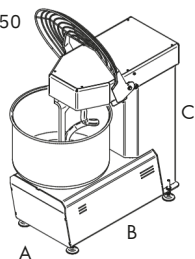
SOFIA	TS30	TS40	TS50
Capacità/Capacity l-kg*	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo/Minimum dough kg	2,5		3
Potenza/Power kW**	1,1	1,5	
Peso/Weight kg	105	113	121

TESTA SOLLEVABILE, VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD, REMOVABLE BOWL

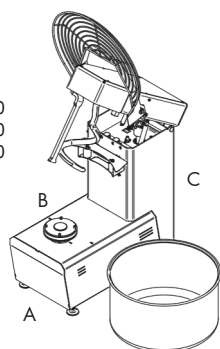
SOFIA	VE30	VE40	VE50
Capacità/Capacity l-kg*	32 l - 24 kg	41 l - 32 kg	48 l - 38 kg
Impasto minimo/Minimum dough kg	2,5		3
Potenza/Power kW**	1,1	1,5	
Peso/Weight kg	110	120	128

DIMENSIONI - DIMENSIONS

SOFIA 30-40-50



SOFIA
TS/VE30
TS/VE40
TS/VE50



TESTA FISSA, VASCA FISSA / FIXED HEAD, FIXED BOWL

FIXED BOWL		A	B	C
SOFIA 30	mm	440	760	750
SOFIA 40		490	800	
SOFIA 50		500		

TESTA SOLLEVABILE, VASCA FISSA / LIFTABLE HEAD, FIXED BOWL

		A	B	C
SOFIA TS30	mm	440	760	750
SOFIA TS40		490	800	
SOFIA TS50		500		

TESTA SOLLEVABILE, VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD, REMOVABLE BOWL

		A	B	C
SOFIA VE30	mm	440	750	750
SOFIA VE40		490	800	
SOFIA VE50		500		