



sottoriva

Your future, our technology

Twist & Sprint V.2

Impastatrice a spirale
Spiral mixer



TWIST colori disponibili / available colours



Classic



Light Coffee*



Power Red*



Purple Sky*



Blue Laguna*



Silver Lake*

the TWIST DELUXE MIXERS

In grado di soddisfare i clienti più esigenti.

La collaudata impastatrice a spirale mod. TWIST è ancora più appetibile: configura la tua impastatrice personale!

- › Affidati alla robustezza dei motori extra-potenziati.
- › Pulitura automatica del bordo vasca grazie alla particolare forma per l'auto pulizia.
- › Tutta la zona splash in acciaio inox.
- › Scegli la versione Sottoriva Classic oppure la tua TWIST completamente in acciaio inox.
- › Scegli il tuo colore preferito che darà un tocco di eleganza ad ogni laboratorio, specialmente quelli visibili al pubblico.
- › Piedini di supporto in acciaio che ne assicurano stabilità durante la lavorazione.

Able to satisfy even the most demanding customers.

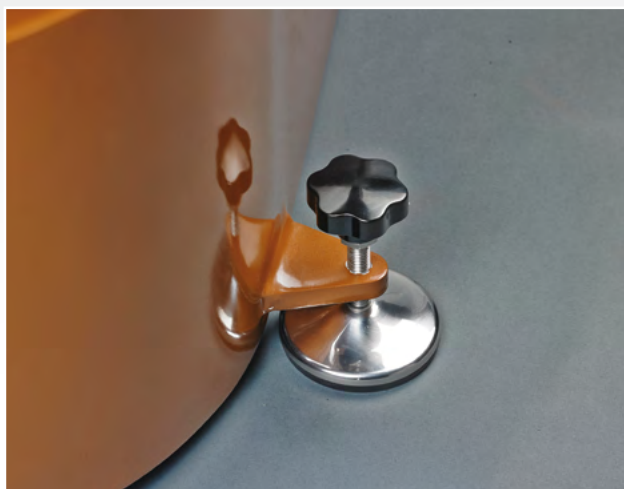
The tested Spiral Mixer mod. TWIST is even more appealing: customize your personal mixer!

- › *Heavy duty, powerful motors.*
- › *Particular design of the bowl supporting wheels.*
- › *Stainless steel in all the splash zone.*
- › *Choose the Sottoriva classic version or the stainless steel TWIST.*
- › *Choose your favourite colour, it will give a touch of elegance to any laboratories, especially those open to the public.*
- › *Support stainless steel feet to guarantee the machine stability during working.*

* Versione con riparo antinfortunistico non disponibile per il mercato CE

* Version with safety guard not suitable for the CE market

TWIST particolari / details



Piedini di posizionamento in acciaio Inox
Stainless steel locating pins



Reggi vasca con un particolare disegno per l'auto pulizia
Particular design of the bowl supporting wheels for easy and accessible cleaning



Potenza motori maggiorata
Power increase motors



Tutta la zona splash in acciaio inox
Stainless steel in all the splash zone

Sprint V.2

È nata l'impastatrice a spirale mod. Sprint V.2. Questa serie di impastatrici è fortemente competitiva per la qualità costruttiva e per il prezzo con cui si impone nel mercato. A contraddistinguerle vi è il marchio "STR by Sottoriva". La particolare disposizione di piantone, spirale e vasca rendono questa macchina uno strumento indispensabile ed efficace per qualsiasi panificio.

A new Spiral Mixer mod. Sprint V.2 is now on sale. This range of mixers is highly competitive for the building quality and the competitive price. The "STR by Sottoriva" brand distinguishes them. The particular position of the breaking bar, spiral and bowl, makes this machine an indispensable and efficient tool for every bakery.



**TWIST
STAINLESS
STEEL***

TWIST

Sprint V.2

TWIST & Sprint V.2

STRUTTURA

- › Struttura in lamiera di acciaio verniciato di grosso spessore
- › Riparo antinfortunistico in materiale plastico antiurto per una completa visibilità della lavorazione, con struttura di supporto.
- › Copertura testata in materiale plastico ABS di grosso spessore anti U.V.
- › Spirale e piantone in acciaio inox ad elevata resistenza
- › Vasca in acciaio inox AISI 304 con ruote di contrasto flessione vasca.
- › La macchina è provvista di ruote per un facile spostamento ed è dotata di stabili piedini che ne assicurano stabilità durante la lavorazione.

STRUCTURE

- › Heavy duty painted steel structure.
- › Plastic anti-shock safety guard with support for a complete vision of the work.
- › Head covered by a very thick ABS plastic anti UV.
- › High resistance stainless steel spiral and breaking bar.
- › AISI 304 stainless steel bowl with supporting wheels.
- › The machine is provided with wheels to allow an easy moving and support feet to guarantee the machine stability during working.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- › Rotazione della vasca e dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da due motori dedicati di grossa potenza.
- › Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto impostabili su timer doppio (uno per ogni velocità).
- › Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente.
- › Pulsante impulsi rotazione vasca per agevolare lo svuotamento della stessa.
- › Possibilità di invertire il senso di rotazione della vasca in prima velocità.
- › Protezione motori da sovraccarichi e sovratensioni.

TECHNICAL FEATURES

- › Bowl and spiral rotation by means of belts driven by two powerful motors.
- › Two speed spiral rotation with mixing time to set by means of double timers (one for each speed).
- › The change from the low to the high mixing speed and the stopping of the machine happens automatically.
- › Impulse button for bowl rotation to simplify the emptying.
- › Possibility to reverse the bowl rotation in first speed.
- › Motor protection from overload and overvoltage.

* Versione con riparo antinfortunistico non disponibile per il mercato CE

* Version with safety guard not suitable for the CE market

DATI TECNICI TECHNICAL DATA	Sprint V.2 60	Sprint V.2 80	Sprint V.2 90	Sprint V.2 130	Sprint V.2 160	Sprint V.2 200		
	TWIST 60/1	TWIST 80/1	TWIST 90/1	TWIST 130/1	TWIST 160/1	TWIST 200/1	TWIST 250/1	TWIST 300/1
Capacità pasta* min/max <i>Dough capacity* min/max</i>	5/60 kg	8/80 kg	8/90 kg	10/130 kg	10/160 kg	12/200 kg	15/250 kg	15/300 kg
Capacità farina* min/max <i>Flour capacity* min/max</i>	3,2/39 kg	5/52 kg	5/58 kg	6,5/84 kg	6,5/103 kg	7,5/129 kg	9,5/161 kg	9,5/193 kg
Capacità acqua* min/max <i>Water capacity* min/max</i>	2/21 l	3/28 l	3/32 l	3,5/46 l	3,5/57 l	4,5/71 l	5,5/89 l	5,5/107 l
Volume vasca <i>Bowl capacity</i>	97 l	126 l	135 l	190 l	250 l	280 l	392 l	425 l
% acqua/farina min. <i>% water/flour min.</i>	53 %	53 %	53 %	53 %	53 %	53 %	53 %	53 %
Giri spirale in 1ª velocità <i>Spiral Rev. at 1st speed</i>	100 Rpm	100 Rpm	100 Rpm	100 Rpm	100 Rpm	100 Rpm	-	-
Giri spirale in 2ª velocità <i>Spiral Rev. at 2nd speed</i>	200 Rpm	200 Rpm	200 Rpm	200 Rpm	200 Rpm	200 Rpm	-	-
Giri vasca motore 1ª velocità <i>Bowl rev. at 1st speed</i>	14 Rpm	14 Rpm	13,5 Rpm	13,5 Rpm	13 Rpm	13 Rpm	13 Rpm	13 Rpm
Giri vasca 1ª velocità motore 2ª velocità <i>Bowl rev. at 1st speed, 2 speed motor</i>	-	-	12 Rpm	12 Rpm	11 Rpm	11 Rpm	11 Rpm	11 Rpm
Giri vasca 2ª velocità motore 2ª velocità <i>Bowl rev. at 2nd speed, 2 speed motor</i>	-	-	24 Rpm	24 Rpm	22 Rpm	22 Rpm	22 Rpm	22 Rpm
Potenza motore spirale 1ª velocità <i>Spiral motor power at 1st speed</i>	1 kW	1 kW	3,7 kW	3,7 kW	5,0 kW	4,8 kW	7,1 kW	7,1 kW
Potenza motore spirale 2ª velocità <i>Spiral motor power at 2nd speed</i>	4 kW	4 kW	5,9 kW	5,9 kW	7,0 kW	7,5 kW	12,1 kW	12,1 kW
Potenza motore spirale 1ª velocità <i>Spiral motor power at 1st speed</i>	1 kW	1 kW	2,1 kW	2,06 kW	3,7 kW	3,7 kW		
Potenza motore spirale 2ª velocità <i>Spiral motor power at 2nd speed</i>	4 kW	4 kW	3,7 kW	4,7 kW	5,9 kW	5,9 kW		
Potenza motore vasca 1ª vel. motore 1ª vel. <i>Bowl motor power at 1st speed, 1 speed motor</i>	0,55 kW	0,55 kW	0,7 kW	0,7 kW	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
Potenza motore vasca 1ª vel. motore 2ª vel. <i>Bowl motor power at 1st speed, 2 speed motor</i>	-	-	0,6 kW	0,6 kW	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
Potenza motore vasca 2ª vel. motore 2ª vel. <i>Bowl motor power at 2nd speed, 2 speed motor</i>	-	-	1,1 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Peso netto Sprint V.2 <i>Net weight Sprint V.2</i>	310 kg	325 kg	410 kg	440 kg	590 kg	780 kg		
Peso netto Twist <i>Net weight Twist</i>	315 kg	330 kg	435 kg	450 kg	620 kg	725 kg	845 kg	845 kg
Profondità vasca <i>Depth of the bowl</i>	358 mm	378 mm	350 mm	394 mm	428,5 mm	473,5 mm	470 mm	510 mm
Diametro di lavoro spirale <i>Spiral diameter</i>	220 mm	260 mm	245 mm	290 mm	290 mm	290 mm	380 mm	380 mm
Profondità (A) <i>Depth (A)</i>	1049 mm	1115 mm	1274 mm	1271 mm	1392 mm	1450 mm	1603 mm	1603 mm
Altezza (B) <i>Height (B)</i>	1254 mm	1254 mm	1359 mm	1359 mm	1457 mm	1588 mm	1588 mm	1588 mm
Diametro vasca (C) <i>Bowl diameter (C)</i>	598 mm	670 mm	710 mm	805 mm	900 mm	900 mm	1055 mm	1055 mm
Altezza bordo vasca da terra (D) <i>Height of bowl edge from the floor (D)</i>	762 mm	782 mm	820 mm	865 mm	940 mm	987 mm	980 mm	1020 mm
Larghezza (E) <i>Width of the machine (E)</i>	622 mm	694 mm	734 mm	833 mm	925 mm	928 mm	1080 mm	1080 mm

* capacità ottenuta tenendo conto della percentuale liquido/farina uguale a 55%.

* capacity based on the percentage of liquid/flour = 55%.



SOTTORIVA S.p.A.
Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) ITALIA

Tel. +39.0445.595111
Fax +39.0445.595155

sottoriva@sottoriva.com
www.sottoriva.com



SOTTORIVA AMERICA INC
620- C Griffith Road Charlotte,
NC 28217 - USA

Tel: +1-704-714-5880
Fax: +1-704-714-5881

sottorivaamerica@sottoriva.com
www.sottoriva.com