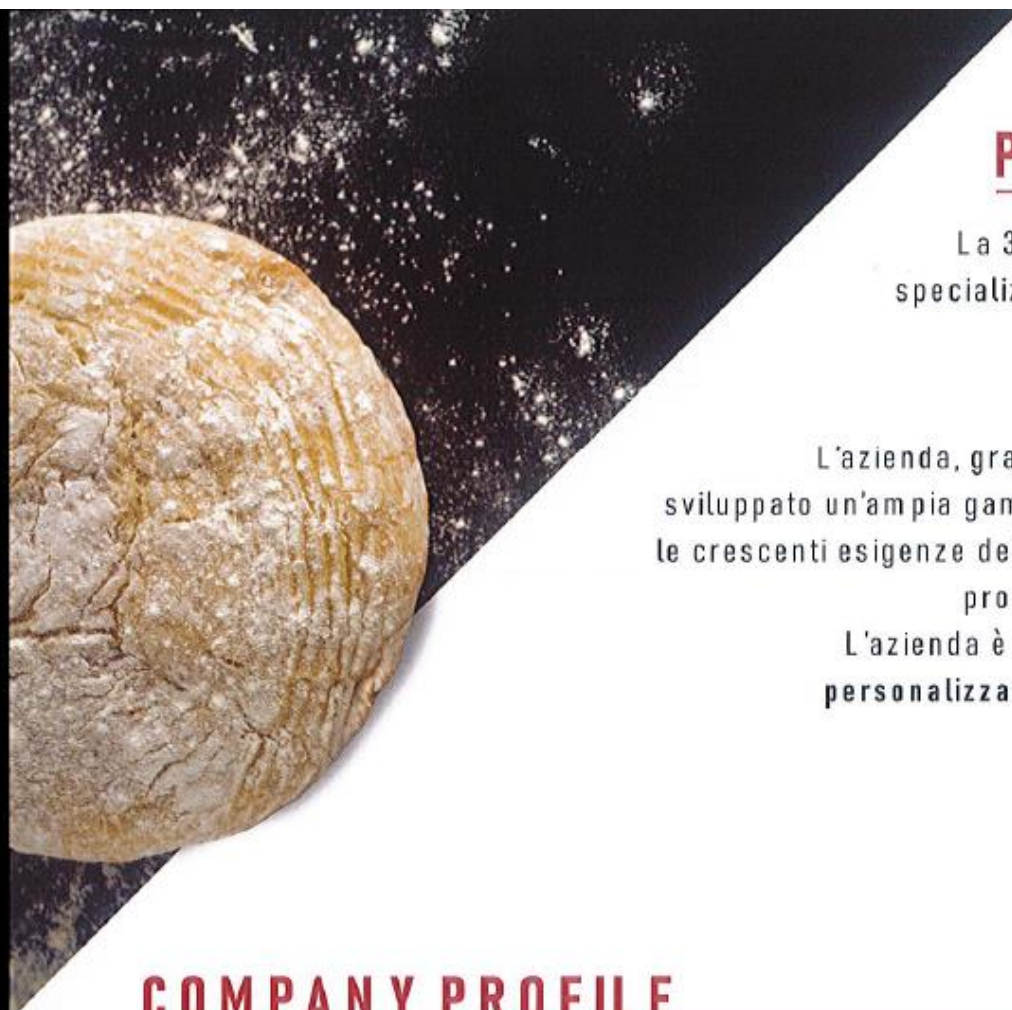


3F ALIMACCHINE

Made in Italy

IMPASTATRICE A SPIRALE
SPIRAL MIXERS





PROFILO AZIENDALE

La 3F Alimacchine S.r.l., fondata nel 1986, è specializzata nella produzione di **impastatrici a spirale** di piccole e medie capacità per il settore alimentare.

L'azienda, grazie alla sua pluriennale esperienza, ha sviluppato un'ampia gamma di macchine in grado di soddisfare le crescenti esigenze del mercato, garantendo ai suoi clienti un prodotto sempre più efficiente e affidabile.

L'azienda è inoltre in grado di realizzare **macchine personalizzate** sulle specifiche richieste del cliente.

COMPANY PROFILE

The 3F Alimacchine S.r.l., founded on 1986, is specialized in the production of **spiral mixers** with small and medium capacity for the food field.

Thanks to its pluriannual experience, the company has developed a huge range of machines able to satisfy the growing demand of the market, granting to its customers a more and more efficient and reliable product.

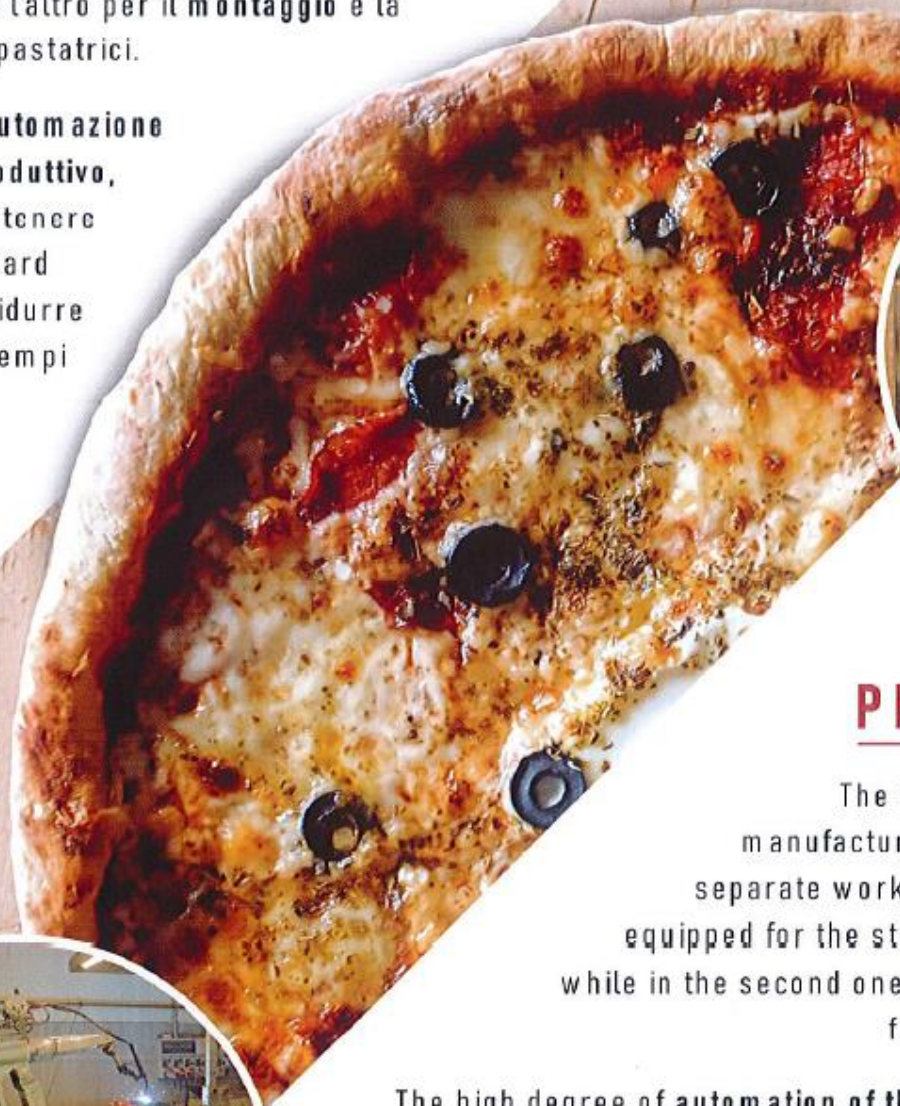
Besides, the company can manufacture **personalized machines** according to the customer's specifications and wish.



PRODUZIONE

La 3F ALIMACCHINE S.r.l. sviluppa la sua produzione in due stabilimenti separati: uno per le lavorazioni di **carpenteria**, e l'altro per il **montaggio** e la finitura delle impastatrici.

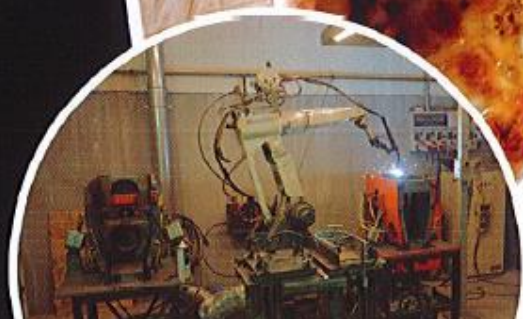
L'alto grado di **automazione del processo produttivo**, permette di mantenere un elevato standard qualitativo e di ridurre notevolmente i tempi di consegna.



PRODUCTION

The 3F ALIMACCHINE S.r.l. manufactures its products in two separate workshops: the first one is equipped for the **structure steel working**, while in the second one for the **assembly** and finishing of the mixers.

The high degree of **automation of the production process** allows to keep a high quality standard with a remarkable reduction of the delivery time.



MODELLI STANDARD
STANDARD MODELS

SM 5

Capacità d'impasto 5 Kg
Dough capacity



SM 10/15

Capacità d'impasto 8/12 Kg
Dough capacity



SM 20/30

Capacità d'impasto 17/25 Kg
Dough capacity



SM 40

Capacità d'impasto 35 Kg
Dough capacity



SM 50/70

Capacità d'impasto 45/60 Kg
Dough capacity



VERSIONI SPECIALI

SPECIAL VERSIONS



Testa ribaltabile Tilting head

Questo modello facilita le operazioni di estrazione della pasta e di pulizia della macchina.

This model eases the dough extraction and the machine cleaning.

Disponibile per i modelli da SM5 a SM40.
Available for Models from SM5 to SM40.



Testa ribaltabile e vasca estraibile Tilting head and removable bowl

Questo modello oltre al sollevamento della testa consente anche l'estrazione della vasca.

This model, besides the head uplift, enables also the bowl removing.

Disponibile per i modelli SM5, SM10, SM20, SM30.
Available for Models SM5, SM10, SM20, SM30.



Con ruote girevoli With swivel wheels

Questo modello consente lo spostamento della macchina in modo pratico.

This model eases the machine displacement.

Disponibile su tutti i modelli.
Available for all models.



Protezione vasca grigliata Gridded guard

Questo modello consente di avere una migliore visuale sull'impasto all'interno della vasca.

This model grants a better view on the dough inside the bowl.

Disponibile su tutti i modelli.
Available for all models.



Quadro comandi sopratesta con timer Overhead controls panel with timer

Questo modello è dotato di timer manuale e permette un accesso più veloce e rapido al pannello comandi.

This model is equipped with a manual timer and grants a better and easier access to the control panel.

Disponibile per i modelli da SM20 a SM70.
Available for Models from SM20 to SM70.



Pannello comandi con inverter Overhead controls panel with speed variator

Dotato di variatore di velocità, è adatto per impasti ad alta e media idratazione a partire dal 65% di acqua. Questa versione è applicabile solo per i modelli con testa e vasca fissa e ad alimentazione 230V monofase. Non disponibile per il modello SM10.

Equipped with speed variator and recommended for medium - high hydrated dough (from 65% water). Available only for fixed head and fixed bowl models with 230V single-phase power supply. Not available for model SM10.

	Capacità d'impasto Dough capacity Capacité de pétrissage Knetvermögen Capacidad de amase Производительность замена теста (кг)	Capacità di farina Flour capacity Capacité de farine Mehlvermögen Capacidad de harina Вместимость муки (кг)	Capacità in litri Capacity in liters Capacité en Litres Litervermögen Capacidad in litros Емкость в литрах	Dimensione vasca (mm.) Bowl dimensions (mm.) Dimensions du bac (mm.) Schüsselabmessungen (mm.) Dimensiones recipiente (mm.) Габариты дежи (мм)	Motore Motor Moteur Motor Motor Двигатель	Volt Voltage Voltage Spannung Volt вольт	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones Габариты	Peso Weight Poids Gewicht Peso Вес
SM 5	5 KG	3 KG	7 Lt.	∅260 x 140	0,37 Kw 0,37 Kw	230/50 400/50/3	520 x 280 H 440	36 KG
SM 10	8 KG	5 KG	12 Lt.	∅280 x 195	0,37 Kw 0,37 Kw 0,75/0,55 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	590 x 300 H 570	44 KG
SM 15	12 KG	8 KG	16 Lt.	∅317 x 210	0,55 Kw 0,55 Kw 0,75/0,55 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	630 x 340 H 570	48 KG
SM 20	17 KG	11 KG	22 Lt.	∅365 x 245	0,75 Kw 0,75 Kw 0,75/0,55 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	730 x 385 H 660	69 KG
SM 30	25 KG	17 KG	32 Lt.	∅400 x 260	1,1 Kw 1,1 Kw 1,1/0,75 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	760 x 420 H 660	73 KG
SM 40	35 KG	23 KG	41 Lt.	∅452 x 260	1,5 Kw 1,5 Kw 1,5/1,1 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	840 x 480 H 760	118 KG
SM 50	45 KG	30 KG	64 Lt.	∅500 x 340	2,2 Kw 1,8 Kw 1,8/1,1 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	890 x 520 H 870	148 KG
SM 70	60 KG	40 KG	82 Lt.	∅550 x 350	2,2 Kw 1,8 Kw 1,8/1,1 Kw	230/50 400/50/3 400/50/3	950 x 570 H 920	158 KG

Caratteristiche tecniche

Technical details / Données techniques / Technische Daten / Características técnicas / Технические характеристики

Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio

Chain drive that allows oil discharging / Transmission par chaîne qui permet l'élimination de l'huile / Kettenantrieb, der die Ölentfernung ermöglicht / Transmisión en cadena que permite la eliminación del aceite / Цепной привод позволяет удалять масло.

Vasca in acciaio inox 304

Bowl in stainless steel 304 / Bac en acier inoxydable 304 / Schüssel aus rostfreiem Stahl 304 / Recipiente en acero inoxidable 304 / Дежа из нержавеющей стали 304.

Pannello comandi in bassa tensione (24 Volts)

Control panel in low voltage (24 V.) / Tableau de commande à basse tension (24 V.) / Niederspannungsschalttafel (24 V.) / Panel de comandos de baja tensión (24 V.) / Панель управления при низком напряжении (24 V.).

Spirale in acciaio inox speciale, resistente alle più forti sollecitazioni

Special stainless steel hook, high stress levels resistant / Spirale en acier inoxydable special, résistante aux contraintes maximales / Kneithaken aus speziellem rostfreiem Stahl, gegen die starken Belastungen widerstandsfähig / Espiral de acero inoxidable, resistente a las más fuertes sacudidas / Спираль из специальной нержавеющей стали, выдерживающей наиболее сильные нагрузки.

Macchina con trasmissioni dirette che eliminano noiosi rumori e costose manutenzioni.

Machine with line drives that avoid annoying noises and expensive repairs / Machine avec transmissions directes qui éliminent les bruits gênants et les coûteux entretiens / Maschine mit Direktantriebe, die lästige Geräusche und teure Reparaturen vermeiden / Maquinaria con transmisiones directas que eliminan molestos ruidos y mantenimientos costosos / Система для прямой передачи, позволяющей избавиться от раздражающего шума и дорогостоящего обслуживания.