



COMPANY
WITH QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001/2000=

SANCIASSIANO



FC 80-130-160
FULL-CONTACT

F3X F3X RT F3X RS
40-300 100-300 100-300

IMPASTATRICE A SPIRALE A VA

FIXED BOWL MIXER • SPIRALKNETER • PÉTRIN SPIRALE À CUVE FIXE • AMASADORA

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

Struttura portante in acciaio elettrosaldato, verniciato. Vasca in acciaio inox alimentare, dotata dell'esclusivo piantone centrale rotante SANCASSIANO. Attrezzo impastatore a spirale in acciaio inox alimentare. Azionamento della spirale mediante motore a doppia velocità con trasmissione a cinghia. Azionamento vasca mediante motoriduttore indipendente ad una velocità con trasmissione a cinghia. Schermo di protezione vasca in materiale plastico; griglia di ispezione in inox. Comandi frontali su testata. 2 temporizzatori per programmazione I e II velocità. Selettore per inversione vasca. Ruote per lo spostamento; pomelli per il bloccaggio al suolo. Rotazione vasca ad impulsi per estrazione prodotto.

FIXED BOWL MIXER

Reinforced, painted, electro-welded steel structure. Mixing bowl in food-grade stainless steel with the exclusive rotating central post. Spiral mixing tool in food-grade stainless steel. Spiral drive by belt transmission with double-polarity motor. Bowl rotating by gearbox with belts transmission. Dust cover in synthetic material with stainless steel safety grill. Controls located on head of mixer. Dual timers for separate controls of 1st. and 2nd. speed. Bowl rotation with direction selector, jogging push-button for easy discharge. Mixer on wheels with locking devices.

PÉTRIN SPIRALE A CUVE FIXE

Structure en acier soudé peint Cuve en acier inox alimentaire, avec son exclusif pivot central tournant (exclusivité de SANCASSIANO). Bras de pétrissage à spirale en acier inox alimentaire. Mouvement spirale par moteur à deux vitesses et transmission par courroies. Mouvement cuve par motoreducteur indépendant à une vitesse et transmission par courroies. Couvercle de la cuve en matériel plastique; trappe d'inspection avec grille en acier inox. Pupitre de commande frontal sur la tête du pétrin. Deux minuteries pour programmation 1° et 2° vitesse. Sélecteur pour inversion du sens de rotation de la cuve. Roulettes pour déplacement; leviers de blocage au sol. Rotation cuve à impulsion pour extraction produit.

SPIRALKNETER

Feste Kessel. Geschweißtes Stahltraggerüst, lackiert. Kessel aus Lebensmittelbeständigen Edelstahl mit drehender Mittelsäule. Spiralknetzwerkzeug aus Lebensmittelbeständigen Edelstahl. Antrieb der Spiralen durch zwei Motoren (zwei Geschwindigkeiten) mit Riemenantrieb. Kesselbetätigung durch separatem Motor (einzeln Geschwindigkeit) mit Riemenantrieb. Kessel-Schutzdeckel aus synthetischen Material, Inspektiongitter aus Edelstahl. 2 Timer für I und II Geschwindigkeiten. Schalter für Kesselrotation. Räder mit Feststellvorrichtungen. Kesseldrehimpulsen für eine einfachere Entleerung.

AMASADORA DE ESPIRAL DE ARTESA FIJA

Estructura en acero soldado, pintado. Artesa en acero inoxidable alimentar, con el exclusivo eje central rodante SANCASSIANO. Útil de amasado de espiral en acero inox alimentar. Accionamiento de la espiral por medio de motor de dos velocidades con transmisión por correa. Accionamiento artesa por medio de motoreductor independiente de una velocidad con transmisión por correa. Tapa de protección artesa en material plástico; rejilla de inspección en inox. Mandos frontales en el cabezal. Dos relojes de programación I y II velocidad. Mando para inversión sentido rotación de la artesa. Ruedas para desplazamiento; pies regulables de bloqueo al suelo. Rotación de artesa a impulsos para extracción producto.



F3X F3X RT F3X RS
40-300 100-300 100-300

FC 80-130-160
FULL-CONTACT

FULL-CONTACT "FC"

VASCA FISSA

MASADORA DE ESPIRAL DE ARTESA FIJA



VERSIONI SPECIALI "U.S.A." E "FULL CONTACT FC"

Caratteristiche di base modello F3X, ed inoltre: struttura rinforzata e motore potenziato per impegni gravosi; trasmissione alla spirale per mezzo di riduttore ad assi paralleli inserito nella testata; programmatore digitale per i tempi di impasto. Ed inoltre, per modello "FC": organo di riscontro fisso ("full-contact") per incrementare l'efficacia della spirale; sensore di temperatura pasta con visualizzatore digitale.

SPECIAL VERSIONS "U.S.A." AND "FULL CONTACT FC"

Basic features of F3X model, plus: reinforced structure and high torque motor for demanding performance; transmission by parallel axis gearbox installed in the head of the mixer; digital timer for mixing time programming. And moreover, for "FC" model: fixed counteracting device ("full-contact") to increase the spiral action; temperature dough detector with digital display.

VERSION SPECIALE "U.S.A." ET "FULL CONTACT FC"

Caractéristiques de base du modèle F3X, et en plus: structure renforcée et moteur potencé pour pâtes fermes; transmission à la spirale par réducteur à axes parallèles dans la tête; minuterie digitale pour les temps de pétrissage. Et en plus, pour le modèle "FC": pari de contraste fixe ("full-contact") pour augmenter le travail de la spirale; sonde de température pâte avec afficheur digitale.

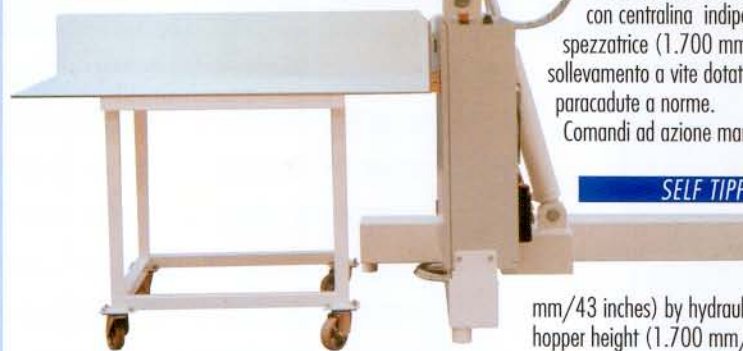
"U.S.A. UND "FULL CONTACT FC" SONDERAUSFUHRUNG

Hauptdaten wie Typ F3X, und außerdem: Verstärkungsgestell mit verstärktem Motor für Schwerarbeiten, Spiralantrieb über Parallelachsengetriebe im Kopf, Digitalprogrammierer für die Knetzeiten. Und außerdem, für den Typ „FC“: festes Werkzeug („full-contact“) zur Verbesserung der Spiralaktion; Temperaturregelung mit Digitalanzeiger.

VERSIÓN ESPECIAL "U.S.A." Y "FULL CONTACT" FC

Características básicas del modelo F3X, y además: estructura reforzada y motor potenciado para trabajos gravosos; transmisión por medio de reductor de ejes paralelos instalado en el cabezal; programador digital para los tiempos de amasado. Además, para el modelo "FC": pared de contraste fija ("full-contact") para incrementar la acción de la espiral; sensor de temperatura de la masa con pantalla digital.

F3X-RT



RIBALTABILE

Caratteristiche come la F3X. Ribaltamento su tavolo (1.100 mm) ad azionamento idraulico con centralina indipendente. Ribaltamento su spezzatrice (1.700 mm) per mezzo di sollevamento a vite dotata di sistema di sicurezza parachute a norme. Comandi ad azione mantenuta.

SELF TIPPING VERSIONS

Main features as F3X. Discharging at table height (1.100 mm/43 inches) by hydraulic system. Discharging at hopper height (1.700 mm/67 inches) by endless screw elevator, with safety unit. All elevator and tipping controls "hold-to-run".

VERSIONE RIBALTABILE

SELF TIPPING VERSION
AUTOBASCULANT
SELBSTLEERENDE MODELLE
AUTOVOLCABLE

AUTOBASCULANT

Caractéristiques comme le F3X. Vidage sur table (1.100 mm.): mouvement hydraulique avec centrale indépendante. Vidage sur diviseuse (1.700 mm.): relevage par vis sans fin (système de sécurité parachute selon normes). Commandes à action maintenue.

SELBSTLEERENDE MODELLE

Hauptdaten wie F3X (1.100 mm) über hydraulische unabhängige Kippvorrichtung. Teigtrichterkipper (1.700 mm) über Spindel mit Sicherheitswendel nach Sicherheitsnormen. Betätigung durch Bedienperson.

AUTOVOLCABLE

Características iguales a la F3X. Volcado sobre mesa (1.100 mm.): accionamiento hidraulico con centralita independiente. Volcado sobre divisora (1.700 mm.): elevación por medio de tornillo con sistema de seguridad anticaida según normas. Mandos de acción mantenida (hombre presente).

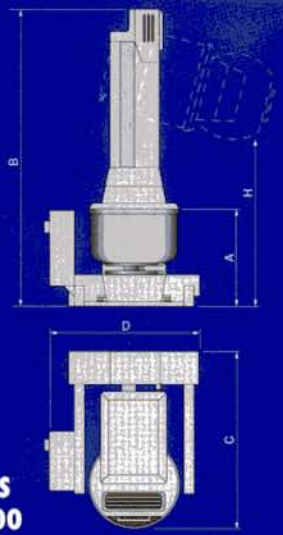
F3X-RS

OPTIONALS

- Scarico alternato ad altezze e lati differenti.
- Alternative tilting on two different heights and sites.
- Déchargement alterné à hauteurs et cotées différentes.
- Wechselladung auf verschiedenen Höhen und Seiten.
- Descarga alterna con alturas y lados diferentes.



**F3X RS
100-300**



OPZIONALS

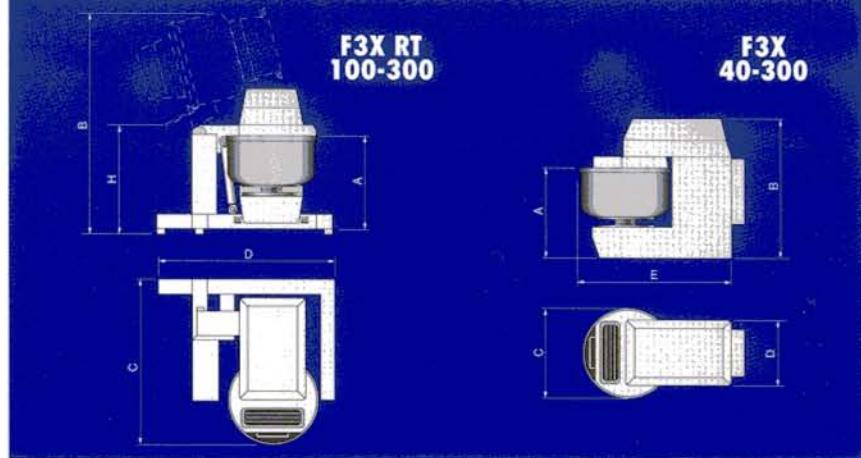
Coperchio in acciaio inox con anello di tenuta. Programmatore digitale per i tempi di impasto. Vernice speciale steel-it. Versione inox

Stainless steel dust cover with sealing ring in synthetic material. Digital timer for speed control. Steel-it special paint. Stainless steel execution.

Couvercle de la cuve en acier inox avec anneau d'étanchéité. Minuterie digitale pour les temps de pétrissage. Peinture spéciale steel-it. Version acier inoxydable.

Edelstahl Kesseldeckel zum Schutz vor Mehlstaub. Digitalzeitgeber zur Geschwindigkeitsprogrammierung. Steel-it Sonderlackierung. Edelstahl Ausführung.

Tapa artesa en inox con anillo de estanqueidad. Programador digital para los tiempos de amasado. Pintura especial steel-it. Versión acero inoxidable.



Modello Model	Capacità vasca Bowl capacity	Potenza/Power kW		Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Air consumption
		50 HZ	60 HZ		
F3X 40	72 L	2,5	4,6	350 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 60	85 L	2,8	5	352 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 80	142 L	4	5	500 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 100	190 L	5,2	8,5	630 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 130	208 L	5,4	8,8	636 kg	1430 x 970 x h 1450
F3X 160	250 L	6,8	10,5	796 kg	1700 x 1100 x h 1590
F3X 200	295 L	7,1	10,8	802 kg	1700 x 1100 x h 1590
*F3X 250	320 L	11,7	14,1	950 kg	1800 x 1190 x h 1900
*F3X 300	362 L	12	14,5	965 kg	1800 x 1190 x h 1900
F3XRT 100	190 L	5,8	9,1	914 kg	1890 x 1700 x h 1570
F3XRT 130	208 L	6,1	9,5	920 kg	1890 x 1700 x h 1570
F3XRT 160	250 L	7,7	11,3	1079 kg	1890 x 1800 x h 1640
F3XRT 200	295 L	7,9	11,6	1085 kg	1890 x 1800 x h 1640
*F3XRT 250	320 L	12,5	15,1	1170 kg	2000 x 2000 x h 1940
*F3XRT 300	362 L	13	15,5	1180 kg	2000 x 2000 x h 1940
F3XRS 100	190 L	7,3	10,5	1530 kg	3200 x 1760 x h 2060
F3XRS 130	208 L	7,6	11	1535 kg	3200 x 1760 x h 2060
F3XRS 160	250 L	9	13	1685 kg	3200 x 1760 x h 2060
F3XRS 200	295 L	9,3	13,3	1690 kg	3200 x 1760 x h 2060
*F3XRS 250	320 L	13,7	-	1610 kg	3150 x 1800 x h 2030
*F3XRS 300	362 L	14	-	1620 kg	3150 x 1800 x h 2030
FC 80	142 L	5,5	6,5	530 kg	1430 x 970 x 1450
FC 130	208 L	8	9	650 kg	1430 x 970 x 1450
FC 160	250 L	11	12	820 kg	1700 x 1100 x 1590

* Versioni speciali. Special versions. Versions spéciales. Sonderausführungen. Versiones especiales.

Modello/Model	A	B	C	D	E	H
F3X 40	772	1145	580	475	1180	-
F3X 60	782	1145	580	475	1180	-
F3X 80	792	1207	735	520	1390	-
F3X 100	800	1288	825	600	1567	-
F3X 130	840	1288	825	600	1567	-
F3X 160	870	1365	886	630	1645	-
F3X 200	950	1365	886	630	1645	-
F3X 250	936	1630	1080	620	1660	-
F3X 300	988	1630	1080	620	1660	-
F3XRT 100	880	2230	1600	1780	-	1100
F3XRT 130	920	2230	1600	1780	-	1100
F3XRT 160	950	2250	1700	1800	-	1100
F3XRT 200	1030	2250	1700	1800	-	1100
F3XRT 250	950	2320	1850	2150	-	1100
F3XRT 300	1060	2320	1850	2150	-	1100
F3XRS 100	880	3000	1765	1600	-	1700
F3XRS 130	920	3000	1765	1600	-	1700
F3XRS 160	950	3050	1845	1600	-	1700
F3XRS 200	1030	3050	1845	1600	-	1700
F3XRS 250	1106	3250	1750	1600	-	1700
F3XRS 300	1168	3250	1750	1600	-	1700
FC 80	792	1210	875	520	1250	-
FC 130	840	1340	965	600	1395	-
FC 160	870	1420	1010	630	1475	-



SANCASSIANO S.p.A.

Via Ca. Cavallotto, 8 - 12060 Roddi d'Alba (CN) Italy
Tel. +39 0173 280.324 r.a. - Fax +39 0173 615.211

http://www.sancassiano.com
E-mail: info@sancassiano.com



SANCASSIANO
MACCHINE E IMPIANTI
PER L'ARTE BIANCA

COMPANY
WITH QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001/2000 =



Le capacità in pasta indicate sono relative ad una pasta con assorbimento di acqua pari al 65%. Paste più consistenti (con farina meno idratata) richiedono una proporzionale riduzione della capacità.
Dough capacity hereafter indicated is related to a recipe featuring 65% of water absorption. More consistent dough (composed by less hydrated flour) require a proportional reduction of the capacity.

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non si impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.
Technical data and photos are supplied for information only and they do not bind us on the eventual modifications which could be made.
Ces renseignements sont donnés à titre indicatif, les réalisations peuvent présenter des différences en fonction de l'amelioration de notre fabrication.

Die angegebenen Daten sind nicht verpflichtend. Die Firma Sancassiano behält sich vor, technische Änderungen bzw. Verbesserungen an den Maschinen vorzunehmen.
Los datos técnicos y las fotografías, son provistos solamente a título informativo, y no nos comprometemos con respecto a las eventuales modificaciones que podrán ser agregadas.