



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 fittura 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. develops its production in two separate establishments. The first one is equipped for carpentry manufacture (where the machine's body is cut, bended and welded), while in the second one the hook kneaders are assembled and refined.

The company is characterized by the **high automation degree of the production process** that enable to keep a high quality standard and consents to reduce the delivery time of the products.



3F Alimacchine S.r.l.

Via dell'Elettronica, 7
36016 Thiene (VI)
T. +39 0445 366721
F. +39 0445 380526

info@3falimacchine.it
www.spiralmixers.com
www.3falimacchine.it



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. was founded on 1978 and it's specialized in **Spiral Mixers'** manufacture. Its products are suitable for small and medium industrial and hand-crafted productions addressed to food field. The company, due to its thirty-year experience, has developed a wide range of machines able to meet the growing market's requirements and can guarantee to its customers an efficient and well advanced product always keeping up with the times. Our company it's characterized by the **quality** and the **innovation** of its products and for the opportunity to realize **customized machines** based on client's needs.

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.

Personalizzazioni
Customizations

Previo accordo con l'Azienda, è possibile apportare delle personalizzazioni alle macchine.

On agreement with the company it's possible to customize the machines.

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 18/25 Kg
Dough capacity



SM 40/50/70

Capacità d'impasto 45/60 Kg
Dough capacity



	Capacità d'impasto Dough capacity Capacité de pétrissage Knetvermögen Capacidad de empaste Производительность замеса 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 Вместимость 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 Бес
--	---	---	--	--	--	---	--	---

SM 5	5 KG	3 KG	7 Lt.	Ø 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.	Ø 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.	Ø 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.	Ø 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.	Ø 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.	Ø 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.	Ø 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	148KG
SM 70	60 KG	40 KG	82 Lt.	Ø 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 encadena que permite la eliminación del aceite / Цепной привод позволяет удалять масло.

Vasca in acciaio inox 304
Bowl in stainless steal 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 steal 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 expansive reparations / 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.