



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition



Impastatrice a spirale rovesciabile

Overturnable spiral mixer

Pétrin à spirale renversable

Amasadora de espiral con volcador

Auskippender Spiral-kneeter

IRIS

ARB - ARS

ITA IMPASTATRICE A SPIRALE ROVESCIBILE

Impastatrici a spirale rovesciabili di robusta costruzione e dalle ottime prestazioni, solidamente incorporate in un sistema di sollevamento a funzione idraulica. Ideale e versatile per risolvere semplici problemi di automazione.

Disponibili anche con motore potenziato per impasti particolarmente tenaci, con scarico sul lato destro o sinistro, su tavolo (ARB) e tramoggia di spezzatrice volumetrica (ARS).

ENG OVERTURNABLE SPIRAL MIXER

Overtunable spiral mixers of robust construction with excellent performances.

Firmly incorporated with a hydraulic lifting system, this mixer is very flexible and ideal to solve simple automation. It is available with reinforced drive spiral motor, for tough dough, and right or left tilting side on working bench (ARB) or on of volumetric divider hopper (ARS).



Pannello di controllo LCD
 LCD control panel
 Tableau de commandes LCD
 Panelo de control LCD

FRA PÉTRIN À SPIRALE CUVE RENVERSABLE

Pétrins à spirale avec cuve renversible de forte construction et d'excellentes performances bien incorporées dans un système de soulèvement hydraulique.

Idéals et universels pour régler les plus simples problèmes d'automatisation.

Disponibles aussi avec moteur renforcé pour mélanges assez durs avec renversement à droite ou à gauche sur table (ARB) et trémie d'une diviseuse volumétrique (ARS) .

ESP AMASADORA DE ESPIRAL DE VOLQUETE

Amasadoras de espiral de volquete de sólida construcción, con prestaciones excepcionales, montadas solidamente en un sistema de levantamiento hidráulico. Ideal y versátil para resolver los problemas específicos de automatización.

Disponibile con motor reforzado, para amasijos tenaces, y con descarga en lado derecho o izquierdo sobre mesa (ARB) ó bien sobre tolva de una divisora volumétrica (ARS).

DEU AUSKIPPENDER SPIRAL - KNETER

Auskippender Spiral-Kneter von robuster Bauweise mit sehr guten Leistungen. Fester Kessel, und einem hydraulischen Hebe-System, das Bedienpult ist sehr flexibel und ideal für eine einfache Automatisierung.

Sie ist in verstärkter Ausführung für sehr harte Teige, sowie nach rechts oder links kippend, auf Tischhöhe (ARB) oder Trichterhöhe einer Teilmaschine (ARS) erhältlich.



IRIS ARB - ARS

IRIS

IRIS - ARB

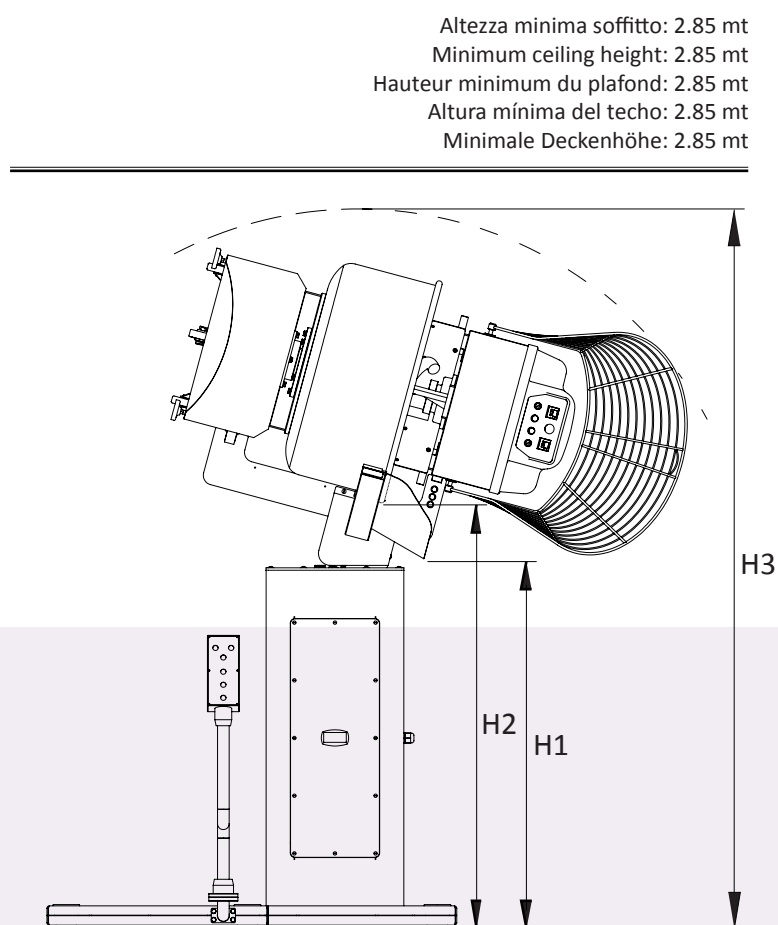
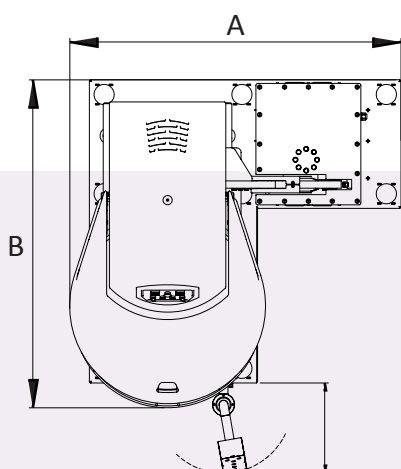
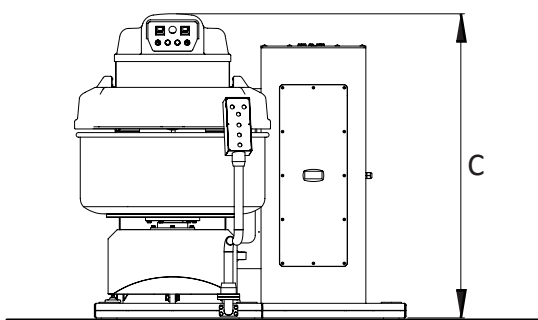
Modello Model Modèle Modelo Modell	Impasto Dough Pâte Masa Teig		Farina Flour Farine Harina Mehl		Vasca Bowl Cuve Cuba Kesselvol.	Giri Spirale Spiral Rev. Tour Spirale Rev. Espiral Spirale U/m	Giri Vasca Bowl Rev. Tour Cuve Rev. Cuba Kessel U/m	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Grösse					Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenza Power Puissance Potencia Leistung	
	Kg min	Kg max	Kg min	Kg max				A cm	B cm	C cm	H1 cm	H2 cm			H3 cm
ARB					Lt.	Rpm	Rpm							Kg	Kw

IRIS ARB

ARB-100	8	100	5	65	145	100/200	10/20	170	165	153	137	151	237	1190	5.7
ARB-130	12	130	6	80	193	105/210	11/22	170	165	160	132	146	252	1360	6.9
ARB-160	15	160	6	100	250	105/210	11/22	178	165	170	131	145	268	1520	8.5
ARB-200	17	200	6	125	275	105/210	11/22	178	165	170	130	144	267	1520	8.5
ARB-250	22	250	9	150	320	110/220	11/22	185	175	168	126	140	270	1570	9.7
ARB-300	27	300	12	180	420	110/220	11/22	189	183	173	120	134	280	1620	12.5

IRIS ARB - D

ARB-100-D	8	100	5	65	145	95/190	10/20	170	165	153	137	151	237	1190	6.9
ARB-130-D	12	130	6	80	193	105/210	11/20	170	165	160	132	146	252	1360	10.2
ARB-160-D	15	160	6	100	250	110/220	11/22	178	165	170	131	145	268	1520	12.5
ARB-200-D	17	200	6	125	275	110/220	11/22	178	165	170	130	144	267	1520	12.5
ARB-250-D	22	250	9	150	320	105/210	11/22	185	175	168	126	140	270	1570	17.2
ARB-300-D	27	300	12	180	420	105/210	11/22	189	183	173	120	134	280	1620	17.2



Altezza minima soffitto: 2.85 mt
 Minimum ceiling height: 2.85 mt
 Hauteur minimum du plafond: 2.85 mt
 Altura mínima del techo: 2.85 mt
 Minimale Deckenhöhe: 2.85 mt

Percentuale di acqua nell'impasto con IRIS ARB: 55%; Percentuale di acqua nell'impasto con IRIS ARB-D: 45%.

Hydration percentage on IRIS ARB: 55%; Hydration percentage on IRIS ARB-D: 45%.

Pourcentage hydratation IRIS ARB: 55%; Pourcentage hydratation IRIS ARB-D: 45%.

Porcentaje de hidratación mínima IRIS ARB: 55%; Porcentaje de hidratación mínima IRIS ARB-D 45%.

IRIS - ARS

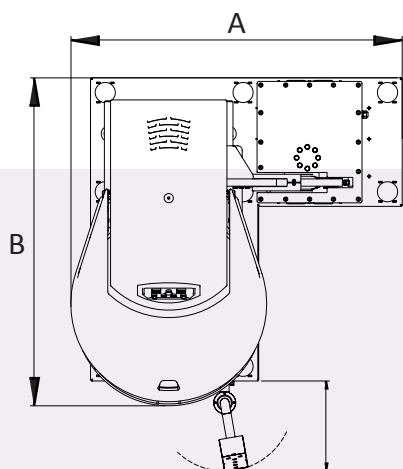
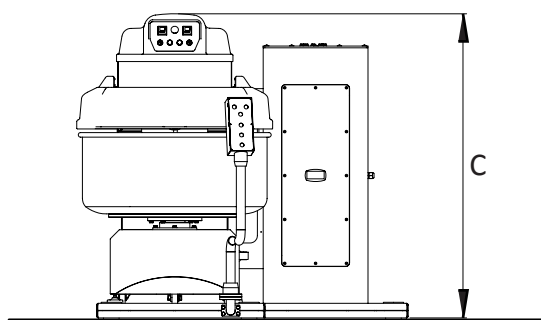
Modello Model Modèle Modelo Modell	Impasto Dough Pâte Masa Teig		Farina Flour Farine Harina Mehl		Vasca Bowl Cuve Cuba Kesselvol.	Giri Spirale Spiral Rev. Tour Spirale Rev. Espiral Spirale U/m	Giri Vasca Bowl Rev. Tour Cuve Rev. Cuba Kessel U/m	Dimensioni Dimensions Dimensiones Grösse						Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenza Power Puissance Potencia Leistung
	Kg min	Kg max	Kg min	Kg max	Lt.	Rpm	Rpm	A cm	B cm	C cm	H1 cm	H2 cm	H3 cm	Kg	Kw

IRIS ARS

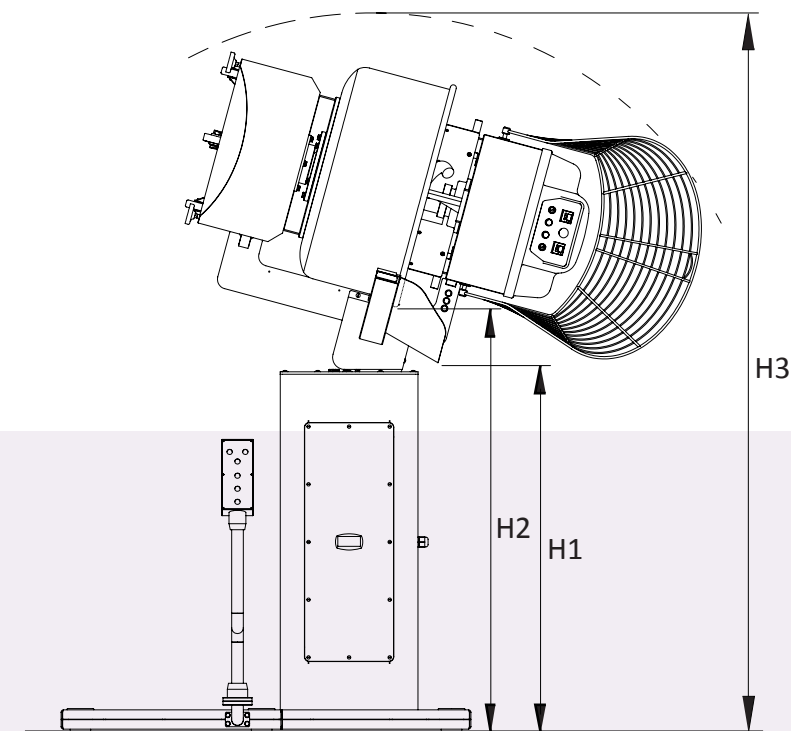
ARS-100	8	100	5	65	145	100/200	10/20	170	165	153	168	182	268	1300	5.7
ARS-130	12	130	6	80	193	105/210	11/22	170	165	160	163	177	283	1470	6.9
ARS-160	15	160	6	100	250	105/210	11/22	178	165	170	162	176	299	1630	8.5
ARS-200	17	200	6	125	275	105/210	11/22	178	165	170	161	175	298	1630	8.5
ARS-250	22	250	9	150	320	110/220	11/22	185	175	168	157	171	301	1680	9.7
ARS-300	27	300	12	180	420	110/220	11/22	189	183	173	151	165	311	1730	12.5

IRIS ARS - D

ARS-100-D	8	100	5	65	145	95/190	10/20	170	165	153	168	182	268	1300	6.9
ARS-130-D	12	130	6	80	193	105/210	11/20	170	165	160	163	177	283	1470	10.2
ARS-160-D	15	160	6	100	250	110/220	11/22	178	165	170	162	176	299	1630	12.5
ARS-200-D	17	200	6	125	275	110/220	11/22	178	165	170	161	175	298	1630	12.5
ARS-250-D	22	250	9	150	320	105/210	11/22	185	175	168	157	171	301	1680	17.2
ARS-300-D	27	300	12	180	420	105/210	11/22	189	183	173	151	165	311	1730	17.2



Altezza minima soffitto: 3.20 mt
 Minimum ceiling height: 3.20 mt
 Hauteur minimum du plafond: 3.20 mt
 Altura mínima del techo: 3.20 mt
 Minimale Deckenhöhe: 3.20 mt



Percentuale di acqua nell'impasto con IRIS ARS: 55%; Percentuale di acqua nell'impasto con IRIS ARS-D: 45%.

Hydration percentage on IRIS ARS: 55%; Hydration percentage on IRIS ARS-D: 45%.

Pourcentage hydratation IRIS ARS: 55%; Pourcentage hydratation IRIS ARS-D: 45%.

Porcentaje de hidratación mínima IRIS ARS: 55%; Porcentaje de hidratación mínima IRIS ARS-D 45%.



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

Logiudice Forni srl
Via Madonna Pellegrina, 29
37047 San Bonifacio
Verona - Italy

Tel. +39 045 618 0 126
Fax +39 0442 490 444

logiudiceforni@logiudiceforni.com
info@logiudiceforni.com

www.logiudiceforni.com



IRIS ARB - ARS

L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche nell'ottica di un continuo miglioramento dei propri prodotti.
The Manufacture reserves the right to make any change to the product with the purpose of improving its quality.

graphic design: eleonora@logiudiceforni.com
photo: www.andreacracco.it