exceeding Your expectations



IMPASTATRICI A SPIRALE
Serie FA

SPIRAL MIXERS
Serie FA

IMPASTATRICI A SPIRALE Serie FA

SPIRAL MIXERS Serie FA



Serie FA

11 modelli | *11 models*

12, 18, 25, 38 Kg

Linea elegante e robusta di impastatrici che permettono elevati volumi di impasto in tempi brevi a temperatura costante e ossigenazione ottimale.
11 modelli da 12, 18, 25, 38 Kg (16 - 41 litri).

Caratteristiche:
Struttura in acciaio verniciata.
Vasca in acciaio inox.
Timer regolabile sino a 30 minuti.
Dispositivi di sicurezza attiva e passiva (micro interruttore di serie).
Chiusura completa corpo macchina per una migliore igiene.

Smart and sturdy line of mixers which allow high mixing volumes in short time, with firm temperature and optimal oxygenation.
11 models from 12, 18, 25, 38 Kg (16 - 41 liters).

Features:
Painted steel frame.
S/S bowl.
Adjustable timer up to 30 minutes.
Active and passive safety devices (micro switch as standard outfit).
Complete closing of the machine body for a better hygiene.

Caratteristiche tecniche) Features)

Serie FA

11 modelli

Testata fissa: 12, 18, 25, 38 Kg

Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.
Ottimale rapporto dei giri della spirale e della vasca per un migliore amalgama con la sicurezza di non riscaldare l'impasto.
Rullo reggispinta per assicurare anche a pieno carico l'ottimale distanza tra la spirale ed il bordo vasca.
Palo rompipasta di serie.
Disponibilità di una o due velocità di lavorazione (escluso mod. 12 Kg).
Disponibilità alimentazione Volt 400/3N o 230/1 per tutti i modelli.
Ruote (anteriori con freno) optional.

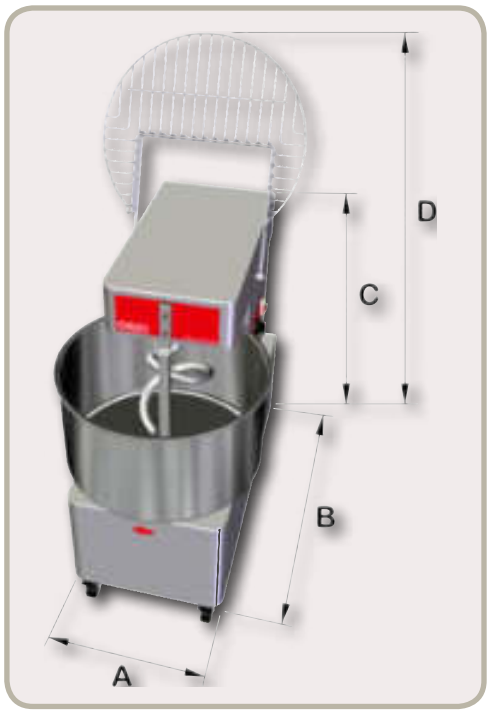
Serie FA

11 models

Fixed head: 12, 18, 25, 38 Kg

Trasmission through geared oil bathed motor.
Optimal RPM of the spiral arm and the mixing bowl for a better mixing of the ingredients, without running the risk of overheating the dough.
Thrust bearing to ensure at full load an optimal distance between the spiral and the edge of the bowl .
Dough breaker pierce.
Availability of one or two working speeds (except 12 Kg model).
Available with supply at Volt. 400/3N - 230/1 (for every model).
Optional wheels (front ones with brake).

Dimensioni di ingombro | *Overall dimensions*)



DIMENSIONI ESTERNE cm
Outside dimensions

FA Range Mod.	A	B	C*	D*
FA/121/M - **0MFA121M**	33,7	61,5	65,5	92
FA/121/T - **0MFA121**	33,7	61,5	65,5	92
FA/181/M - **0MFA181M**	38	64,5	65,5	95
FA/181/T - **0MFA181**	38	64,5	65,5	95
FA/182/T - **0MFA182**	38	64,5	65,5	95
FA/251/M - **0MFA251M**	42	77,5	73,8	102
FA/251/T - **0MFA251**	42	77,5	73,8	102
FA/252/T - **0MFA252**	42	77,5	73,8	102
FA/381/M - **0MFA381M**	47,6	80,5	73,8	104
FA/381/T - **0MFA381**	47,6	80,5	73,8	104
FA/382/T - **0MFA382**	47,6	80,5	73,8	104

*L'altezza indicata (C-D) è intesa con piedini, con le ruote l'altezza aumenta di 6,5 cm.
The height specified (C-D) is with feet; with wheels the height increases by 6,5 cm.

Serie **FA**

Timer regolabile di serie
Standard adjustable timer





12 Kg

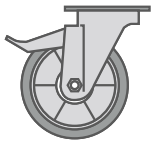
VERSIONI TESTATA FISSA
Fixed head models

	kW/Std - Max Volt	CAPACITÀ VASCA *Tank Capacity*	VELOCITÀ No. *Speed No.*	g/min. Vasca/Spirale *r.p.m. Bowl/Spiral*	Diametro vasca Ø *Ø Bowl*	DIMENSIONI ESTERNE *Outside Dimensions*	PESO NETTO *Net Weight* PESO LORDO *Gross Weight*	IMBALLO *Package*
COD.	**kW / Volt**	**Kg - Lt.**	**no.**	**g/min - r.p.m.**	**cm**	**cm L x P x H**	**Kg**	**cm L x P x H / m3**
OMFA121M	0,55 230 1N 50	12 - 16	1	17 - 78	31,7	33,7 x 61,5 x 65,5	60 / 67	74 x 44 x 81 0,263
OMFA121	0,55 400 3N 50	12 - 16	1	17 - 77	31,7	33,7 x 61,5 x 65,5	60 / 67	74 x 44 x 81 0,263

6 Kg Quantità media di farina da utilizzare per ogni ciclo di impasto
Average floor quantity to be used for every kneading cycle

Opzionale
Optional

COD.	
OMAC215R0	Set di 4 ruote (2 con freno)Set of 4 wheels (2 with brakes)



Notizie tecniche sugli ingredienti di base: la FARINA (1a parte)
La farina è l'ingrediente di base principale ed è composta da zuccheri complessi (amidi), zuccheri semplici, proteine, enzimi e sali minerali. Gli amidi e gli zuccheri rivestono un'importanza notevolissima, sia per la loro presenza preponderante come qualità, sia perché, durante il processo di fermentazione fungono da alimento per il lievito e conferiscono agli impasti le loro proprietà plastiche ed elastiche.

Technical details of basic ingredients: FLOUR (part I)
Flour is the main basic ingredient and comprises complex sugars (starch), simple sugars, proteins, enzymes and mineral salts. The starch and sugars are very important, both because they determine the quality of the flour, and because – during fermentation – they nourish the yeast and render the dough plastic and elastic.

Serie **FA**

Timer regolabile di serie
Standard adjustable timer





18 Kg

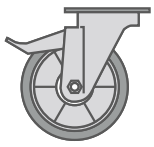
VERSIONI TESTATA FISSA
Fixed head models

	kW/Std - Max Volt	CAPACITÀ VASCA *Tank Capacity*	VELOCITÀ No. *Speed No.*	g/min. Vasca/Spirale *r.p.m. Bowl/Spiral*	Diametro vasca Ø *Ø Bowl*	DIMENSIONI ESTERNE *Outside Dimensions*	PESO NETTO *Net Weight* PESO LORDO *Gross Weight*	IMBALLO *Package*
COD.	kW / Volt	Kg - Lt.	no.	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	Kg	cm L x P x H / m3
OMFA181M	0,75 230 1N 50	18 - 23	1	12 - 69	36	38 x 64,5 x 65,5	69 / 76	74 x 44 x 81 0,263
OMFA181	0,75 400 3N 50	18 - 23	1	12 - 69	36	38 x 64,5 x 65,5	69 / 76	74 x 44 x 81 0,263
OMFA182	0,37-0,55 400 3N 50	18 - 23	2	8 - 46 12 - 71	36	38 x 64,5 x 65,5	69 / 76	74 x 44 x 81 0,263

Opzionale
Optional

9 Kg — Quantità media di farina da utilizzare per ogni ciclo di impasto
Average floor quantity to be used for every kneading cycle

COD.	
OMAC215R0	Set di 4 ruote (2 con freno)Set of 4 wheels (2 with brakes)



Notizie tecniche sugli ingredienti di base: la FARINA (2a parte) - L'altro gruppo di sostanze che rivestono un'importanza enorme nel conferire qualità ad una farina sono le proteine: esse sono meglio conosciute con il nome di glutine. Molta importanza rivestono gli enzimi, che sono sostanze organiche in grado di favorire e accelerare importanti reazioni chimiche: essi sono in grado di attaccare l'amido producendo questi zuccheri più semplici che serviranno da alimento per il lievito, ed attaccano il glutine rendendolo più elastico e più espansibile.

Technical details of basic ingredients: FLOUR (part II) *- The other group of substances that is enormously importance for the quality of the flour comprises the proteins, which are better known as gluten. The enzymes play a vital role; they are organic substances that foster and accelerate important chemical reactions: they break down the starch into simple sugars that nourish the yeast, and make the gluten more elastic and stretchable.*

Serie **FA**

Timer regolabile di serie
Standard adjustable timer





25 Kg

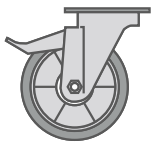
VERSIONI TESTATA FISSA
Fixed head models

	kW/Std - Max Volt	CAPACITÀ VASCA *Tank Capacity*	VELOCITÀ No. *Speed No.*	g/min. Vasca/Spirale *r.p.m. Bowl/Spiral*	Diametro vasca Ø *Ø Bowl*	DIMENSIONI ESTERNE *Outside Dimensions*	PESO NETTO *Net Weight* PESO LORDO *Gross Weight*	IMBALLO *Package*
COD.	**kW / Volt**	**Kg - Lt.**	**no.**	**g/min - r.p.m.**	**cm**	**cm L x P x H**	**Kg**	**cm L x P x H / m3**
OMFA251M	1,1 230 1N 50	25 - 32	1	12 - 69	40	42 x 77,5 x 73,8	110 - 118	55 x 88 x 88 0,425
OMFA251	1,1 400 3N 50	25 - 32	1	12 - 80	40	42 x 77,5 x 73,8	110 - 118	55 x 88 x 88 0,425
OMFA252	0,75-1,1 400 3N 50	25 - 32	2	8 - 53 12 - 82	40	42 x 77,5 x 73,8	110 - 118	55 x 88 x 88 0,425

Opzionale
Optional

13 Kg Quantità media di farina da utilizzare per ogni ciclo di impasto
Average floor quantity to be used for every kneading cycle

COD.	
OMAC215R0	**Set di 4 ruote (2 con freno)Set of 4 wheels (2 with brakes)**



Notizie tecniche sugli ingredienti di base: la FARINA (3a parte) - È dall'azione combinata di ognuno di questi componenti (amidi, zuccheri, proteine ed enzimi) che risulta la qualità e la forza della farina e, di conseguenza, la qualità finale del prodotto. Inoltre la grande varietà di prodotto da forno, la molteplicità di usi locali e dei tipi di lavorazione, hanno indotto i produttori a studiare diversi tipi di farine idonee alla produzione di un solo prodotto o di una sola categoria di prodotti; si è giunti insomma alle cosiddette farine "mirate" o "su misura".

Technical details of basic ingredients: FLOUR (part III) *- The combined action of these components (starch, sugars, protein and enzymes) gives the quality and strength of the flour and, consequently, the quality of the finished product. In addition, the huge variety of oven products, the many different local customs and types of processing, have led producers to diversify, with different types of flour suitable for a very specific kind of product, i.e. made-to-measure flour ideal for one application or another.*

Serie **FA**

Timer regolabile di serie
Standard adjustable timer





38 Kg

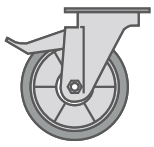
VERSIONI TESTATA FISSA
Fixed head models

	kW/Std - Max Volt	CAPACITÀ VASCA *Tank Capacity*	VELOCITÀ No. *Speed No.*	g/min. Vasca/Spirale *r.p.m. Bowl/Spiral*	Diametro vasca Ø *Ø Bowl*	DIMENSIONI ESTERNE *Outside Dimensions*	PESO NETTO *Net Weight* PESO LORDO *Gross Weight*	IMBALLO *Package*
COD.	**kW / Volt**	**Kg - Lt.**	**no.**	**g/min - r.p.m.**	**cm**	**cm L x P x H**	**Kg**	**cm L x P x H / m3**
OMFA381M	1,1 230 1N 50	38 - 41	1	12 - 79	45,2	47,6 x 80,5 x 73,8	112 - 120	55 x 88 x 88 0,425
OMFA381	1,1 400 3N 50	38 - 41	1	12 - 80	45,2	47,6 x 80,5 x 73,8	112 - 120	55 x 88 x 88 0,425
OMFA382	0,75-1,1 400 3N 50	38 - 41	2	8 - 53 12 - 82	45,2	47,6 x 80,5 x 73,8	112 - 120	55 x 88 x 88 0,425

Opzionale
Optional

22 Kg Quantità media di farina da utilizzare per ogni ciclo di impasto
Average floor quantity to be used for every kneading cycle

COD.	
OMAC215R0	**Set di 4 ruote (2 con freno)Set of 4 wheels (2 with brakes)**



Notizie tecniche sugli ingredienti di base: la FARINA (4a parte) - La Legislazione Italiana distingue le farine in base al loro contenuto di sali minerali (ceneri), denominando di tipo "00" (doppio zero) quelle che presentano un contenuto di ceneri inferiore allo 0,50% e di tipo "0" (zero) le farine con un contenuto compreso fra lo 0,51% e lo 0,65%. Esistono anche farine di tipo "1" (uno) con ceneri dallo 0,66% allo 0,80% e tipo "2" (due) con ceneri dallo 0,81% allo 0,95%, che però difficilmente si trovano in commercio. Questa è la classificazione più conosciuta, ma ne esiste una più professionale: il "W" seguito da tre cifre, che corrisponde all'elasticità dell'impasto (più il numero è alto e maggiore sarà l'elasticità).

***Technical details of basic ingredients: FLOUR (part IV)** - Italian law distinguishes between these types of flour on the basis of their content of mineral salts (ash), so there is "00" with ash content below 0.50% and "0" with ash content between 0.51% and 0.65%. There are also types called "1" with ash content of 0.66% to 0.80% and "2" with ash content of 0.81% to 0.95%, not normally available in shops. A more professional classification begins with a "W" followed by three figures corresponding to the elasticity of the dough (the higher the number, the more elastic the dough).*



exceeding Your expectations

oem - **ALI Spa**
Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, (MN) Italy
Tel. +39 0376 910511 - Fax +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behalt sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos tecnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificationes sin previo aviso.