

# LYNX/LYNX-R Line



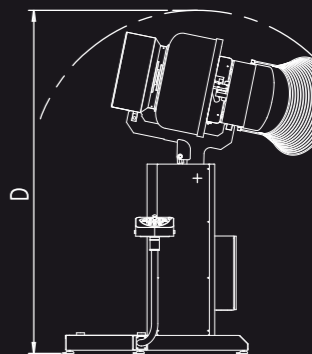
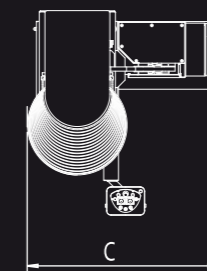
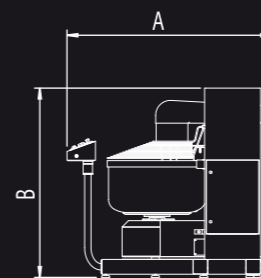
LP Group SRL | Via Garziere, 8 - 36010 Zanè - VICENZA - ITALY  
ph: +39.0445.31.56.15 | fax: +39.0445.31.46.66 | email: info@lpgroup.it | web: www.lpgroup.it

**LYNX/LYNX-R Line**  
Impastatrici auto-svuotanti  
Self-emptying spiral mixers

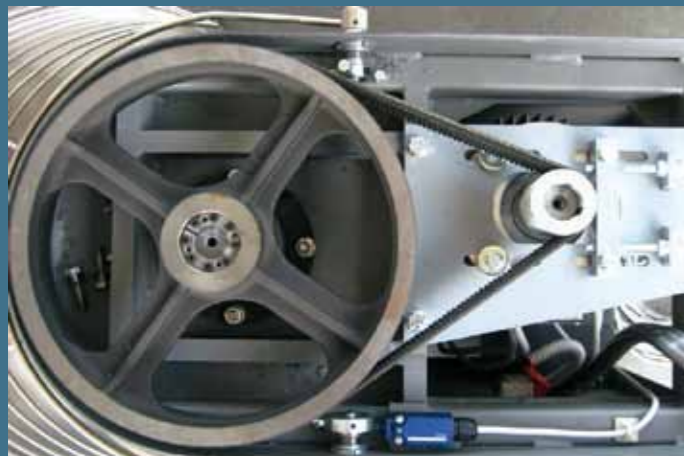
120 • 160 • 200 • 250



# LYNX/LYNX-R Line



Pannelli di comando disponibili / Available control panels



Trasmissione spirale diretta su Linea LYNX / Direct spiral transmission on LYNX Line



Doppia trasmissione spirale su Linea LYNX-R / Double spiral transmission on LYNX-R Line



Piantone con piedino su Linea LYNX / Breaking column with foot on LYNX Line



Piantone dritto su Linea LYNX-R / Straight breaking column on LYNX-R Line



Linee di impastatrici auto-svuotanti  
Composte da impastatrice a vasca fissa e sollevatore idraulico  
Capacità di impasto da 120 kg a 250 kg  
Dotate di 2 motori nell'impastatrice e 1 motore nel sollevatore  
2 velocità sulla spirale  
Possibilità di inversione vasca in 1 velocità  
Estrazione impasto facilitata dal pulsante rotazione vasca a impulsi  
Pannello comandi a scelta tra due timer elettromeccanici SITEC 72x72 o pannello comandi elettronico con selettore by pass  
Riparo mobile a scelta tra: griglia in acciaio inox, riparo trasparente in PMMA, riparo mobile in ABS  
Scarico su di un solo lato a scelta tra destra o sinistra  
Due altezze di scarico disponibili: su banco posizionato a 1400 mm (modello LYNX-B) o su tramoggia posizionata a 1900 mm (modello LYNX-T)  
Linea LYNX ideata per impasti con idratazione superiore al 55% con farina europea  
Linea LYNX-R, dotata di doppia trasmissione spirale, piantone dritto e motore spirale rinforzato e quindi adatta ad impasti più duri con idratazione minima del 45% con farina europea  
Linee adatte ad un utilizzo artigianale (10/12 ore al giorno)



Self-emptying spiral mixers lines  
Composed of spiral mixer with fixed bowl and hydraulic lifter  
Dough capacity from 120 kg to 250 kg  
Fitted with 2 motors on the spiral mixer and 1 motor on the lifter  
2 speeds on spiral tool  
Possibility of bowl inversion in 1st speed  
Easy dough extraction thanks to the bowl jog push-button  
Control panel at choice between two electro-mechanical timers SITEC 72x72 or electronic control panel + bypass selector  
Mobile bowl cover at choice among: stainless steel grid, ABS mobile bowl cover, transparent PMMA mobile  
Discharge on one side only at choice between right or left  
Two possible discharge heights: onto table at 1400 mm (model LYNX-B) or into divider at 1900 mm (model LYNX-T)  
LYNX Line conceived for dough mixtures with hydration greater than 55% with European flour  
LYNX-R Line, equipped with double spiral transmission, straight breaking bar and reinforced spiral motor and then conceived for stiffer dough mixtures with hydration greater than 45% with European flour  
Lines suitable for an artisan use (10-12 hours per day)



Lignes de pétrins spirale auto-basculants  
Composés d'un pétrin spirale à cuve fixe et d'un élévateur hydraulique  
Capacité de pâte de 120 kg à 250 kg  
Équipés de 2 moteurs sur le pétrin spirale et 1 moteur sur l'élévateur  
2 vitesses sur outil spirale  
Possibilité d'inversion du sens de rotation de la cuve en 1ère vitesse  
Extraction de la pâte facilitée grâce au bouton "rotation de cuve à impulsions"  
Tableau de bord à choix entre: deux minuteries électromécaniques SITEC 72x72 ou tableau de bord électronique + sélecteur bypass  
Capot de cuve mobile à choix entre: grille inox, capot fermé en ABS, capot fermé antichoc en PMMA transparent  
Déversement sur un seul côté à choix entre: droit ou gauche  
Deux hauteurs de déversement possibles: sur table à 1400 mm (modèle LYNX-B) ou sur trémie à 1900 mm (modèle LYNX-T)  
Ligne LYNX adaptée à pâtes avec une hydratation au-dessus du 55% avec farine européenne  
Ligne LYNX-R, équipée de double transmission spirale, pivot droit et moteur spirale renforcé, et donc adaptée à pâtes plus dures avec une hydratation au-dessus du 45% avec farine européenne  
Lignes adaptées à une utilisation artisanale (10-12 heures par jour)



Líneas de amasadoras autovolcables  
Compuestas de amasadora espiral con cuba fija y elevador hidráulico  
Capacidad de masa desde 120 kg a 250 kg  
Dotadas de dos motores en la amasadora y un motor en el elevador  
2 velocidades en la espiral  
Posibilidad de inversión en la rotación de la cuba en primera velocidad  
Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación cuba a impulsos  
Panel de mandos a elección entre: dos temporizadores electromecánicos 72x72 o panel de mandos electrónico con selector bypass  
Protección móvil de la artesa a elección entre: rejilla en acero inoxidable, plástico transparente PPMA e ABS  
Descargue en un sólo lado, derecho o izquierdo: sobre mesa posicionada a 1400 mm (modelo LYNX-B) o sobre tolva posicionada a 1900 mm (modelo LYNX-T)  
Línea LYNX apta para masas con hidratación superior al 55% con harina europea  
Línea LYNX-R, equipada con doble transmisión espiral, motor espiral reforzado y eje central recto (sin pies), es por lo tanto apta para masas más duras con hidratación mínima del 45% con harina europea  
Líneas aptas para un uso artesanal (10/12 horas por día)



Линия самопрокидывающихся тестомесильных машин  
Составляющие: спиральная тестомесильная машина со стационарной дежкой и гидравлический подъемник  
Линия оборудования с фиксированной дежкой вместимостью от 120 кг до 250 кг  
Оборудованы 2 моторами на тестомесе, и 1 мотором на гидравлическом подъемнике  
2 скорости у спирали  
Возможность реверса дежи на 1-ой скорости  
Выем теста облегчен наличием кнопки bowl jog  
Панель управления может быть снабжена, на Ваш выбор, двумя электро-механическими таймерами или электронными кнопками с системой bypass selector.  
Возможность выбрать из 3х вариантов защитных крышек: в виде решетки из нержавеющей стали, прозрачная крышка из материала PMMA, защитная крышка из ABS  
Выгрузка только на одну сторону, налevo, или направо  
2 разные высоты выгрузки теста - опрокидывание на стол позиционированный на высоту 1400 мм (модель LYNX-B) - опрокидывание в бункер объемного тестоделителя на высоту 1900 мм (модель LYNX-T)  
Линия LYNX предназначена приготовления тестовых масс с влажностью свыше 55%  
Линия LYNX-R, имеет двойную трансмиссию месильного органа, усиленный мотор, прямой центральный отсекатель, предназначена приготовления тестовых масс с влажностью свыше 45%  
Линии предназначена для небольших пекарен (10/12 Часов в день)

Modello / Model		120	160	200	250
Capacità d'impasto min./max. • Min./max. dough capacity	kg	10/120	10/160	10/200	25/250
Massima capacità farina • Maximum flour capacity	kg	75	100	125	150
Volume vasca • Bowl volume	lt	188	266	306	378
Potenza motore spirale • Spiral motor power	KW	5,2 (Lynx 120) 6,2 (Lynx-R 120)	10,3 (Lynx 160) 12 (Lynx-R 160)	10,3 (Lynx 200) 12 (Lynx-R 200)	12 (Lynx 250) 12 (Lynx-R 250)
Potenza motore vasca • Bowl motor power	KW	0,55	0,75	0,75	1,1
Potenza motore centralina idraulica • Hydraulic unit motor power	KW	1,5	1,5	1,5	1,5
Dimensioni AxBxC mod. LYNX-B • Dimensions AxBxC mod. LYNX-B	mm	1840x1510x1760	1950x1650x1800	1950x1650x1815	1980x1650x1865
Altezza massima (D) LYNX-B • Maximum height model (D) LYNX-B	mm	2500	2680	2700	2780
Dimensioni AxBxC mod. LYNX-T • Dimensions AxBxC mod. LYNX-T	mm	1840x1730x1760	1950x1730x1800	1950x1730x1820	1980x1730x1870
Altezza massima mod. (D) LYNX-T • Maximum height model (D) LYNX-T	mm	3050	3200	3240	3310
Peso indicativo modello LYNX-B • Approx. weight model LYNX-B	kg	1045 (Lynx 120 B) 1085 (Lynx-R 120 B)	1235 (Lynx 160 B) 1285 (Lynx-R 160 B)	1245 (Lynx 200 B) 1295 (Lynx-R 200 B)	1300 (Lynx 250 B) 1350 (Lynx-R 250 B)
Peso indicativo modello LYNX-T • Approx. weight model LYNX-T	kg	1175 (Lynx 120 T) 1215 (Lynx-R 120 T)	1365 (Lynx 160 T) 1415 (Lynx-R 160 T)	1375 (Lynx 200 T) 1425 (Lynx-R 200 T)	1425 (Lynx 250 T) 1475 (Lynx-R 250 T)

I dati tecnici, i colori e le fotografie delle macchine che appaiono nei nostri cataloghi non sono vincolanti. Ci riserviamo quindi il diritto di modificarli nel caso lo ritenessimo necessario al fine di migliorare il prodotto. The technical data, color and photos of the machines in our leaflets are not binding. Therefore we reserve the right to modify them if deemed necessary in order to improve the product.