

IMPASTATRICI

SPIRAL MACHINES / PETRINS / TEIGKNETMASCHINEN
AMASADORAS / ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ



LINEA L

>>> pg. 108



LINEA LR

>>> pg. 112



LINEA SP-N

>>> pg. 114

IT Le impastatrici a spirale della linea IM, con testa e vasca fissa, sono adatte per qualsiasi tipo di impasto.

La struttura della macchina è verniciata, mentre la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox; tutte le macchine sono dotate di ruote, timer e perno spacca pasta.

Disponibili con motore a due velocità.

EN The spiral kneaders of the IM line with fixed head and bowl, are suitable for any type of dough.

The structure of the machine is painted while the bowl, spiral and the protective grid are made of stainless steel; all the machines are equipped with wheels, timer and dough breaker pin.

Available with two-speed motor.

FR Les pétrins à spirale de la ligne IM, avec tête et cuve fixe, conviennent pour tout type de pâte.

La structure de la machine est peinte, tandis que la cuve, la spirale et la grille de protection sont conçues en acier inoxydable; toutes les machines sont pourvues de roues, d'une minuterie et d'un pivot détachable de pâte.

Disponibles avec moteur à deux vitesses.

DE Die Spiralmischer der IM-Produktreihe mit Kopf und fester Schüssel eignen sich perfekt für jede Art von Teig.

Der Gerätekörper ist lackiert, während die Schüssel, die Spirale und das Schutzgitter aus Edelstahl gearbeitet sind. Sämtliche Geräteausführungen sind mit Rädern, Timer und Teigtrennstift ausgestattet.

Erhältlich mit Zweigangmotor.

ES Las amasadoras en espiral de la línea IM, con cabezal y cuba fija, son aptas para todo tipo de masa.

La máquina presenta una estructura pintada, mientras que la cuba, la espiral y la reja de protección son de acero inoxidable; todas las máquinas incorporan ruedas, timer y perno rompe masa.

Disponibles con motor de dos velocidades.

RU Спиральные тестомесильные машины серии «IM» с головкой и неподвижной чашей предназначены для изготовления любого типа теста.

Каркас машины окрашен; чаша, спираль и защитная решетка сделаны из нержавеющей стали. Все машины оснащены колесами, таймером и тестоделительным стержнем.

Количество скоростей – 2.



L 10

FINISHING







A+



L 22

FINISHING

A+

MOD.						
L 10	300x550x h.620 mm.	230/50 V/Hz	0,5 Hp	8 Kg	10 Lt	47 ca. Kg.
L 22	400x700x h.680 mm.	230-400/50 V/Hz	1 Hp	17 Kg	22 Lt	75 ca. Kg.



L 33

FINISHING

A+



L 42

FINISHING

A+



L 53

FINISHING

A+



L 62

FINISHING

A+

MOD.						
L 33	450x740x h.730 mm.	230-400/50 V/Hz	1,5 Hp	25 Kg	33 Lt	81 ca. Kg.
L 42	510x840 h.780 mm.	230-400/50 V/Hz	2 Hp	33 Kg	42 Lt	107 ca. Kg.

MOD.						
L 53	560x880x h.830 mm.	230-400/50 V/Hz	2,5 Hp - 230 V 2 Hp - 400 V	42 Kg	53 Lt	111 ca. Kg.
L 62	560x880x h.830 mm.	230-400/50 V/Hz	2,5 Hp - 230 V 2 Hp - 400 V	50 Kg	62 Lt	113 ca. Kg.

LINEA IMR

IMPASTATRICI / SPIRAL MACHINES / PETRINS / TEIGKNETMASCHINEN
 AMASADORAS / ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

IT Le impastatrici a spirale della linea IMR, con testa ribaltabile e vasca estraibile, sono adatte per qualsiasi tipo di impasto. La struttura della macchina è verniciata, mentre la vasca, la spirale e la griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox; tutte le macchine sono dotate di ruote, timer e perno spacca pasta. Disponibili con motore a due velocità.

EN The spiral kneaders of the IMR line, with tilting head and removable bowl, are suitable for any type of dough. The structure of the machine is painted while the bowl, spiral and the protective grid are made of stainless steel; all the machines are equipped with wheels, timer and dough breaker pin. Available with two-speed motor.

FR Les pétrins à spirale de la ligne IMR, avec tête basculante et cuve amovible, conviennent pour tout type de pâte. La structure de la machine est peinte, tandis que la cuve, la spirale et la grille de protection sont conçues en acier inoxydable; toutes les machines sont pourvues de roues, d'une minuterie et d'un pivot détacheur de pâte. Disponibles avec moteur à deux vitesses.

DE Die Spiralmischer der IMR-Produktreihe mit Kippkopf und herausnehmbarer Schüssel eignen sich perfekt für jede Art von Teig. Der Hauptteil der Maschine ist lackiert, während die Schüssel, die Spirale und das Schutzgitter aus Edelstahl gearbeitet sind. Alle Maschinen sind mit Rädern, Timer und Teigtrennstift ausgestattet. Erhältlich mit Zweigangmotor.

ES Las amasadoras en espiral de la línea IMR, con cabezal abatible y cuba extraíble, son aptas para todo tipo de masa. La máquina presenta una estructura pintada, mientras que la cuba, la espiral y la reja de protección son de acero inoxidable; todas las máquinas incorporan ruedas, timer y perno rompe masa. Disponibles con motor de dos velocidades.

RU Спиральные тестомесильные машины серии «IMR» с откидной головкой и съёмной чашей предназначены для изготовления любого типа теста. Каркас машины окрашен; чаша, спираль и защитная решетка сделаны из нержавеющей стали. Все машины оснащены колесами, таймером и тестододелительным стержнем. Количество скоростей – 2.



LR 22

FINISHING

A+



LR 33

FINISHING

A+



LR 42

FINISHING

A+

IMPASTATRICI

MOD.						
LR 22	400x400x h.700 mm.	230-400/50 V/Hz	1 Hp - 230 V 1,5 Hp - 400 V	17 Kg	22 Lt	89 ca. Kg.

MOD.						
LR 33	450x740x h.750 mm.	230-400/50 V/Hz	1,5 Hp	25 Kg	33 Lt	98 ca. Kg.
LR 42	510x840x h.800 mm.	230-400/50 V/Hz	2 Hp	33 Kg	42 Lt	125 ca. Kg.