

# CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Eigenschaften | Caractéristiques techniques |  
Características técnicas | Características técnicas | Технические характеристики



| Modello   Model   Modell   Modèle   Modelo   Modelo   Модель                                                                                                                                                   |                        | IMR20<br>ITR20 | IMR30<br>ITR30 | IMR40<br>ITR40  | IMR50<br>ITR50  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Peso pasta   Dough weight   gewicht d. Teiges<br>Poids pâte   Peso de la masa   Peso da massa<br>Вес теста                                                                                                     | kg                     | 17             | 25             | 35              | 42              |
| Capacità   Capacity   Fassungsvermögen   Capacité<br>Capacidad   Capacidade   Емкость                                                                                                                          | lt                     | 22             | 32             | 41              | 48              |
| Impasto ora   Dough/hour   téig/tende   pâte/heure<br>Masa por hora   Massa/hora   Тесто / час                                                                                                                 | kg                     | 56             | 88             | 112             | 128             |
| Diametro vasca   Bowl diametre   Wanne Durchmesser   Diametre cuve<br>Diámetro de la artesa   Diâmetro da cuba   Диаметр дежи                                                                                  | cm                     | 36             | 40             | 45              | 45              |
| Alimentazione   power supply   Spannung   Alimentation<br>Alimentación   Alimentação   Питание                                                                                                                 | volt                   | 230 1ph 50Hz   | 230 1ph 50Hz   | 400 3ph 50/60Hz | 400 3ph 50/60Hz |
| Potenza motore monofase   Single-phase motor power<br>Einphasiger motorleistung   Puissance moteur monophasé<br>Potencia del motor monofásico   Potência do motor monofásico<br>Мощность однофазного двигателя | Kw<br>(volt 230)<br>hp | 0.75<br>1      | 1.1<br>1.5     | 1.1<br>1.5      | 1.5<br>2        |
| Potenza motore trifase   three-phase motor power<br>Dreiphasiger motorleistung   Puissance moteur triphasé<br>Potencia del motor trifásico   Potência do motor trifásico<br>Мощность трехфазного двигателя     | Kw<br>(volt 400)<br>hp | 0.75<br>1      | 1.1<br>1.5     | 1.1<br>1.5      | 1.5<br>2        |
| Dimensioni macchina   Machine sizes   Maschine abmessungen<br>Dimensions machine   Medidas de la máquina<br>Dimensões da máquina   Размеры машины (д х ш х в)                                                  | l x p x h<br>cm        | 38,5x67x72,5   | 42,4x73,5x80,5 | 48x80,5x82,5    | 48x80,5x82,5    |
| Dimensioni imballo   Packing sizes   Verpackung abmessungen<br>Dimensions emballage   Medidas del embalaje<br>Dimensões da embalagem   Размеры упаковки                                                        | l x p x h<br>cm        | 74,5x43x80     | 76,5x48x90     | 82,5x54x94      | 82,5x54x94      |
| Volume   Volume   Volumen   Volume   Volumen<br>Volume   Объем                                                                                                                                                 | m                      | 0,25           | 0,32           | 0,41            | 0,41            |
| Peso netto   Net weight   Netto gewicht   Poids net<br>Peso neto   Peso líquido   Вес-нетто                                                                                                                    | kg                     | 73             | 94,6           | 105,4           | 107,4           |
| Peso lordo   Gross weight   Brutto gewicht   Poids brut<br>Peso bruto   Peso bruto   Вес-брутто                                                                                                                | kg                     | 80             | 103            | 116             | 118             |

**RUOTE E TEMPORIZZATORE DI SERIE** | castors included | räder inklusive | roues incluses  
ruedas y temporizador de serie | rodas e temporizador de série  
колёса и таймер включены в базовую комплектацию

## OPTIONAL

Seconda velocità | Second speed | Zweite geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

**IM** - Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный  
**IT** - Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Trifásica | трехфазный

**IT** L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici possono essere dotate di: - motore monofase - motore trifase. Su richiesta: - motore trifase a 2 velocità - motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

**GB** The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grate are in stainless steel. The transmission system is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the machines are provided with dough-breaker. The mixers can be provided with: - single-phase motor - three phase motor. On request: - three phase motor with two speed - motor with special voltages. All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

**D** Die Spiraleteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Backerei und für die Familie. Die besondere Form der erlaubt, ein perfekt verquirltes Kneten in einigen Minuten zu haben. Die Wanne, die zentrale Säule, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Die Übersetzung ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbad-Untersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Die Spiraleteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: - einphasiger Motor - dreiphasiger Motor. Auf Befragen: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten - Motor mit besonderen Spannungen. Alle Maschine haben 1 jährig Garantie für mechanischen Konstruktionsfehler. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

**F** La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte. Les pétrins peuvent être équipés de: - moteur monophasé - moteur triphasé. Sur demande: - moteur triphasé avec 2 vitesses - moteur à tension spéciale. Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de construction. Les données techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis.