



# Impastatrice a spirale

testa e vasca fissa

Spiral mixers | Spiral - Teigknetmaschinen | Pétrins à spirale



**THINK QUALITY!**

# CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Kennzeichen | Caractéristiques technique



Modello   Model   Modelle   Modèle			IBM5	*IBM20 *IBT20	*IBM30 *IBT30	IBM40 IBT40	IBM50 IBT50
Peso pasta   Dough weight gewicht d. Teiges   Poids pâte	kg		5	17	25	35	42
Capacità   Capacity Fassungsvermögen   Capacité	lt		7,5	22	32	41	48
Impasto ora   Dough/hour   Teig/tende   pâte /heure	kg			56	88	112	128
Diametro vasca   Bowl diameter Wanne Durchmesser   Diametre cuve	cm			36	40	45	45
Alimentazione   power suppli Spannung   Alimentation	volt		230	230 1ph 50Hz   400 3ph 50/60Hz			
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé	(volt 230) KW hp		0,25 0,33	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Potenza motore trifase three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé	(volt 400) KW hp			0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine abmessungen Dimensions machine	lpxh	cm	26,5x44,5x36,5	40x63x70	44x68x78	49,5x80x79,8	49,5x80x79,8
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung abmessungen Dimensions emballage	lpxh	cm	60x34x70	44x69x92,5	50x80x95	53,5x84x99	53,5x84x99
Volume   Volume   Volumen   Volume	m		0,04	0,28	0,38	0,46	0,46
Peso netto   Net weight Netto gewicht   Poids net	kg		30	59	90	104	109
Peso lordo -Gross weight Brutto gewicht   Poids brut	kg		32	60	102	116	121

**\*RUOTE E TEMPORIZZATORE DI SERIE**  
castors included | räder inklusive | roues included

**IBM - Monofase | Single | phase | Einphasiger | Monophasé**  
**IBT - Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé**

## OPTIONAL

Seconda velocità | Second speed | Zweite geschwindigkeit | Deuxième vitesse

**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 2 anni 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 have a dough-breaker. The mixers can have: - single-phase motor - three phase motor. On request: - three phase motor with two speed - motor with special voltages. All the machines have 2 years warranty against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

**D** Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Backerei und für die Familie. Die besondere Form der erlaubt, ein perfekt verquicktes 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 Spiralteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: - einphasiger Motor - dreiphasiger Motor. Auf Befragen: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten - Motor mit besonderen Spannungen. Alle Maschine haben zwei Jahren Garantie für mechanischen Konstruktionsfehler. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

**F** Le 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 ont la garantie de 2 ans pour défauts mécaniques de construction. Les caractéristiques techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit des modifications sans aucun préavis.