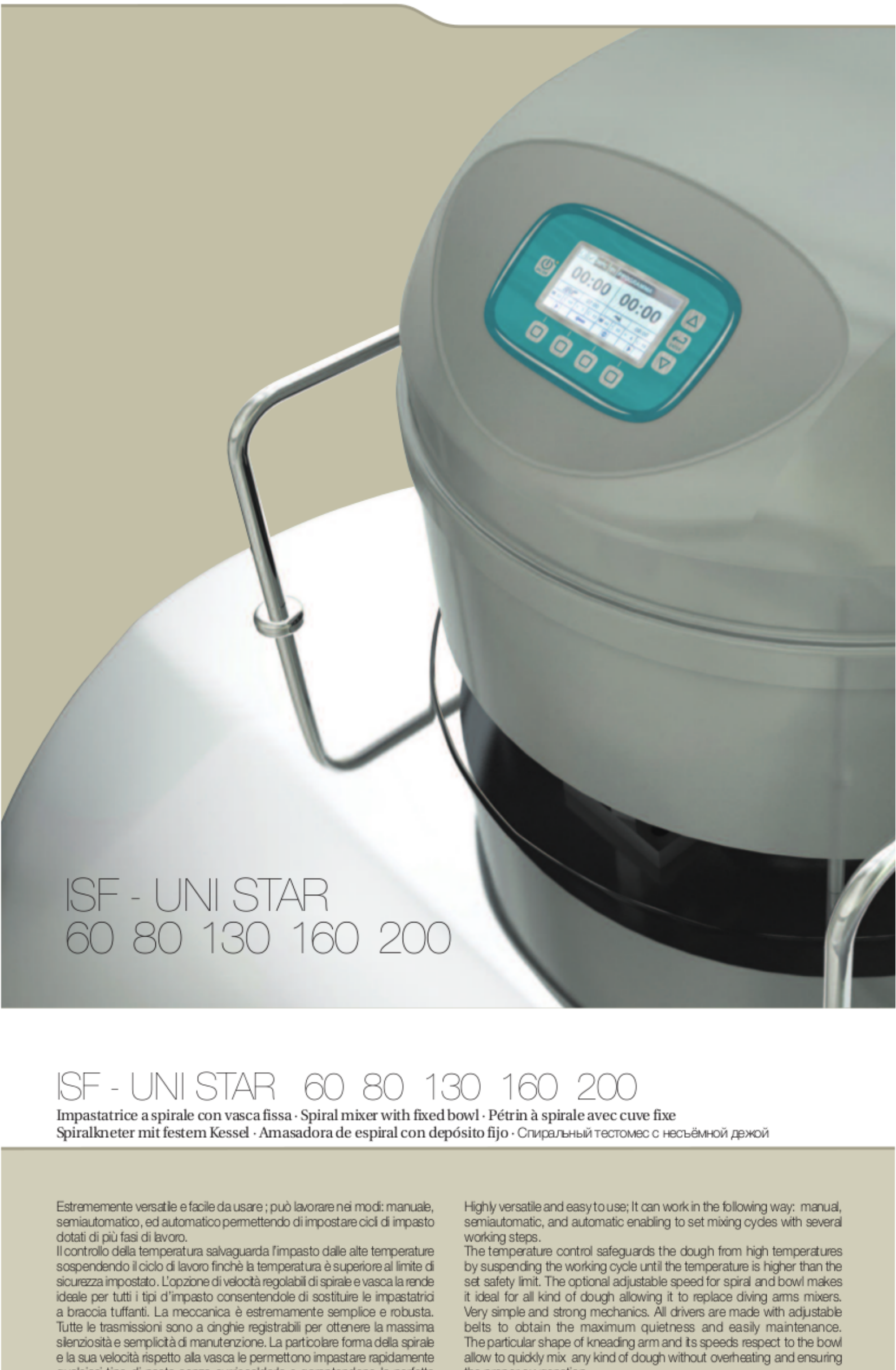




ISF - UNI STAR 60 80 130 160 200

Impastatrice a spirale con vasca fissa · Spiral mixer with fixed bowl · Pétrin à spirale avec cuve fixe
Spiralknetter mit festem Kessel · Amasadora de espiral con depósito fijo · Спиральный тестомес с несъемной дежой

Estremamente versatile e facile da usare; può lavorare nei modi: manuale, semiautomatico, ed automatico permettendo di impostare cicli di impasto dotati di più fasi di lavoro.
Il controllo della temperatura salvaguarda l'impasto dalle alte temperature sospendendo il ciclo di lavoro finché la temperatura è superiore al limite di sicurezza impostato. L'opzione di velocità regolabili di spirale e vasca la rende ideale per tutti i tipi d'impasto consentendole di sostituire le impastatrici a braccio tuffanti. La meccanica è estremamente semplice e robusta. Tutte le trasmissioni sono a cinghie registrabili per ottenere la massima silenziosità e semplicità di manutenzione. La particolare forma della spirale e la sua velocità rispetto alla vasca le permettono impastare rapidamente qualsiasi tipo di pasta senza surriscaldarla e garantendone la perfetta ossigenazione.
Tutte le parti a diretto contatto con la pasta, quali la vasca, la spirale, il piantone, sono in acciaio inox secondo le migliori norme igieniche.

Highly versatile and easy to use; It can work in the following way: manual, semiautomatic, and automatic enabling to set mixing cycles with several working steps.
The temperature control safeguards the dough from high temperatures by suspending the working cycle until the temperature is higher than the set safety limit. The optional adjustable speed for spiral and bowl makes it ideal for all kind of dough allowing it to replace diving arms mixers. Very simple and strong mechanics. All drivers are made with adjustable belts to obtain the maximum quietness and easily maintenance. The particular shape of kneading arm and its speeds respect to the bowl allow to quickly mix any kind of dough without overheating and ensuring the proper oxygenation.
All parts coming into direct contact with dough, such as bowl, kneading arm and column are made in stainless steel according to the best sanitary standards.

Caratteristiche tecniche

- Quadro elettronico con N.50 programmi
- Struttura in acciaio, vasca in acciaio inox
- Spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza
- Motore spirale a due velocità temporizzato
- Motore vasca con inversione
- Trasmissioni a cinghie registrabili
- Mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio

Technical specification

- Electronic control board with n.50 programs
- Steel body, stainless steel bowl
- High resistance stainless steel column and kneading arm
- Double speed kneading arm motor with timer
- Bowl motor with reversion
- Adjustable belt drives
- Wheel mounted and equipped with locking device

Opzioni

- Velocità regolabile con inverter di vasca e spirale
- Dosatore miscelatore d'acqua integrato modello DOSA MIXA

Optionals

- Adjustable speed by inverter for bowl and kneading arm
- Integrated water mixing and metering system model DOSA MIXA



ISF - UNI STAR 60 80 130 160 200

Impastatrice a spirale con vasca fissa · Spiral mixer with fixed bowl · Pétrin à spirale avec cuve fixe
Spiralknetter mit festem Kessel · Amasadora de espiral con depósito fijo · Спиральный тестомес с несъемной дежой

Très versatile et facile à utiliser, ce pétrin peut travailler de façon: manuelle, semi-automatique et automatique, en permettant de mémoriser cycles de pétrissage avec plusieurs étapes de travail.
Le contrôle de la température sauvegarde la pâte des températures élevées en suspendant le cycle de travail jusqu'à ce que la température est supérieure à la limite de sécurité fixée. L'option vitesse réglable pour spirale et cuve le rend idéal pour tous les types de pâte et permet de remplacer les pétrins à bras plongeurs. Système mécanique extrêmement simple et solide. Toutes les transmissions sont par courroies réglables pour obtenir le maximum de silence et de simplicité d'entretien. La particulière forme de la spirale et sa vitesse respect à la cuve permettent de pétrir rapidement tous les types de pâte sans surchauffer et en garantissant une parfaite oxygénation.
Toutes les parties en contact direct avec la pâte, telles que la cuve la spirale et la colonne sont en acier inoxydable selon les meilleurs normes d'hygiène.

Vielselig einsetzbar und einfachste Bedienung; folgende Betriebsweisen sind möglich: Manuell, halbautomatisch und automatisch, in dieser Betriebsart können Knetzyklen mit mehreren Arbeitsgängen programmiert werden.
Die Temperaturkontrolle verhindert, dass der Teig zu stark erwärmt wird, der Arbeitsgang wird unterbrochen bis die Temperatur wieder unter den eingestellten Grenzwert fällt. Durch die optionale Geschwindigkeitseinstellung der Spiralen und des Kessels eignet sich der Knetzer für alle Teigarten und kann auch an Stelle von Knetmaschine mit Knetarmen eingesetzt werden. Extrem einfache und robuste Mechanik. Alle Antriebe mit einstellbaren Riemen, dies gewährleistet einen sehr leisen Betrieb und einfache Wartung. Die besondere Form der Spirale und ihre Drehgeschwindigkeit im Vergleich zum Kessel ermöglichen die rasche Verarbeitung aller Teigsorten ohne übermäßige Erwärmung und gewährleisten eine optimale Sauerstoffzuführung.
Alle direkt mit dem Teig in Berührung kommenden Maschinenteile (Kessel, Spirale, Welle) sind aus Edelstahl und entsprechen den strengsten Hygienevorschriften.

Caractéristiques techniques

- Tableau de commande électronique avec n.50 programmes
- Structure en acier, cuve en acier inoxydable
- Spirale et colonne en acier inoxydable à haute résistance
- Moteur de la spirale à deux vitesses avec temporisateur
- Moteur de la cuve avec demi-tour
- Transmissions à courroies réglables
- Mobile sur roues avec dispositif de blocage

Technische Daten

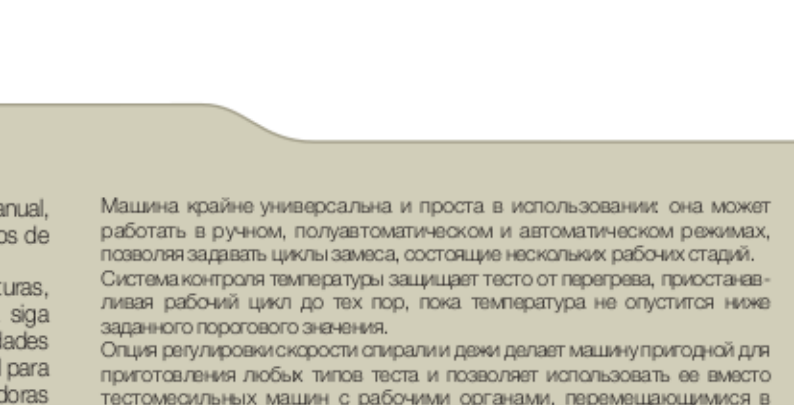
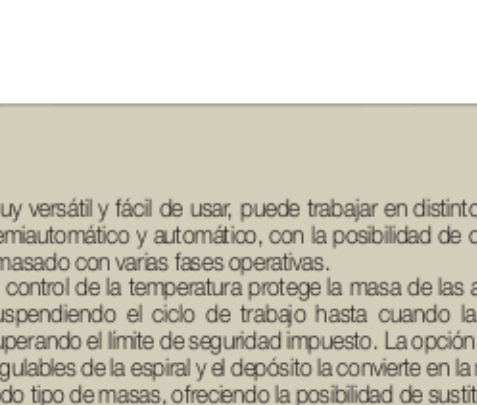
- Elektronische Schalttafel mit Nr.50 Programme
- Stahlrahmen und Kessel aus INOX-Edelstahl,
- Spirale und Welle aus INOX-Edelstahl, hohe Widerstandsfähigkeit
- Motor der Knetspirale mit zwei Geschwindigkeitsstufen und Zeitschaltung
- Motor des Kessels mit Umkehrung
- Antrieb über regulierbare Riemen
- Fährbar auf Rädern und mit Feststellern ausgerüstet

Options

- Vitesse réglable par inverter pour cuve et spirale
- Compteurt et doseur d'eau intégré modèle DOSA MIXA

Zubehör

- Einstellbare Geschwindigkeit mit Inverter für Spirale und Kessel
- Ergänztes Wassermisch- und Dosiergeräte Modell DOSA MIXA



Muy versátil y fácil de usar, puede trabajar en distintos modos: manual, semiautomático y automático, con la posibilidad de configurar ciclos de amasado con varias fases operativas.
El control de la temperatura protege la masa de las altas temperaturas, suspendiendo el ciclo de trabajo hasta cuando la temperatura siga superando el límite de seguridad impuesto. La opción de las velocidades regulables de la espiral y el depósito la convierte en la máquina ideal para todo tipo de masas, ofreciendo la posibilidad de sustituir las amasadoras de brazos. La mecánica es sumamente simple y resistente. Para todas las transmisiones se usan correas regulables que ofrecen un funcionamiento silencioso y facilitan el mantenimiento. La forma particular de la espiral y su velocidad respecto al depósito le permiten amasar rápidamente cualquier tipo de masa sin recalentarla, garantizando una perfecta oxigenación.
Todas las partes que entran en contacto directo con la masa como el depósito, la espiral y el soporte son de acero inoxidable, de conformidad con las mejores normas higiénicas.

Машина крайне универсальна и проста в использовании: она может работать в ручном, полупри автоматическом и автоматическом режимах, позволяя задавать циклы замеса, состоящие из нескольких рабочих стадий. Система контроля температуры защищает тесто от перегрева, приостанавливая рабочий цикл до тех пор, пока температура не опустится ниже заданного порогового значения.
Опция регулировки скорости спиральной дежи делает машину пригодной для приготовления любых типов теста и позволяет использовать ее вместо тестомесильных машин с рабочими органами, перемещающимися в вертикальном направлении. Вся механика машины чрезвычайно проста и надежна. В системе используются только регулируемые ремённые передачи, что делает машину очень тихой и простой в обслуживании. Особая форма спиральной икоросты, с которой она движется относительно дежи, позволяет быстро замешивать тесто любого типа, предохраняя его от перегрева и обеспечивая идеально насыщенное кислородом.
Все части, находящиеся в непосредственном контакте с тестом, такие как дежа, спираль, колонна, выполнены из нержавеющей стали в соответствии с самыми строгими гигиеническими нормами.

Características técnicas

- Cuadro electrónico con 50 programas
- Estructura en acero, depósito en acero inox
- Espiral y soporte en acero inox a alta resistencia
- Motor espiral a dos velocidades a tiempo
- Motor depósito con inversión
- Transmisión a correas regulables
- Movimiento sobre ruedas dotada de un sistema de bloqueo

Технические характеристики:

- Электронный пульт управления с 50 программами
- Стальная несущая конструкция, дежа из нержавеющей стали
- Спираль и колонна из высокопрочной нержавеющей стали
- Двухскоростной двигатель привода спиральной с управлением по таймеру
- Реверсивный двигатель привода дежи
- Регулируемые ремённые передачи
- Колеса для перемещения с системой блокировки

Options

- Velocidad ajustable con inverter por depósito y espiral
- Centralita de mezcla y dosificación integrado modelo DOSA MIXA

Опции:

- Частотный преобразователь для регулировки скорости дежи и спиральной
- Встроенный дозатор-смеситель воды - модель DOSA MIXA

Modello Model Modèle Modelo Модел	Dimensioni ingombro (cm) Overall dimensions (cm) Dimensions d'encombrement (cm) Abmessungen (cm) Размеры (cm)				Peso Weight Poids Peso Вес	Capacità vasca Bowl capacity Contenance cuve Kessel Inhalt Cubida cuba Объем дежи	Capacità pasta Dough capacity Contenance pâte Teig Inhalt Capacidad pasta Количество теста	Capacità farina Flour capacity Contenance farine Mehl Inhalt Capacidad harina Количество муки
	A	B	L	H	kg	lt	kg	kg
ISF-60 UNI	82	110	64	120	271	80	60	40
ISF-80 UNI	80	115	74	132	425	131	80	53
ISF-130 UNI	88	130	85	142	555	200	130	87
ISF-160 UNI	90	145	95	157	605	255	160	107
ISF-200 UNI	96	145	95	157	620	293	200	133

Modello Model Modèle Modelo Модел	Spirale 1° Spiral 1° Spirale 1° Spirale 1° Espiral 1° спираль 1		Spirale 2° Spiral 2° Spirale 2° Spirale 2° Espiral 2° спираль 2		Vasca Bowl Cuve Kessel Deposito дежа	Vasca 1° Bowl 1° Cuve 1° Kessel 1° Deposito 1° дежа 1	Vasca 2° Bowl 2° Cuve 2° Kessel 2° Deposito 2° дежа 2	Potenza Power Puissance Leistung Потенция двигателя			
	kw	rpm	hp	kw	rpm	kw	rpm	kw			
ISF-60 UNI	1.2	1.6	94 #	2.2	3.0	1.68 #	0.4	0.5	10 #	2.6	
ISF-80 UNI	1.5	2.0	83 # (100*)	3.0	4.0	1.66 # (200*)	0.6	0.8	12 # (15*)	9 # (15*)	3.6
ISF-130 UNI	3.0	4.1	83 # (100*)	5.8	7.0	1.66 # (200*)	0.8	1.0	12 # (15*)	9 # (15*)	6.6
ISF-160 UNI	4.5	6.1	83 # (100*)	7.8	10.6	1.66 # (200*)	1.5	2.0	12 # (15*)	9 # (15*)	9.3
ISF-200 UNI	4.5	6.1	83 # (100*)	7.8	10.6	1.66 # (200*)	1.5	2.0	12 # (15*)	9 # (15*)	9.3

* Trasmissione diretta spirale / Spiral linear transmission / Transmission directe spirale / Direktantrieb der Spirale / Transmisión directa espiral / Непосредственный привод спиральной
Doppio rinvio trasmissione spirale / Spiral transmission double gear / Double rinvio transmission spirale / Doppel Untertrieb für Antrieb der Spirale / Double rinvio transmission espiral / Двойная ременная передача привода спиральной