



ISA - D

Impastatrice a doppia spirale · Double spiral mixer · Pétrin à double spirale
Doppelspiralknetter · Amasadora de doble espiral · Тестомесильная машина с двойной спиралью

- Caratteristiche tecniche**

 - Alta produttività
 - Massima idratazione d'impasto
 - Controllo temperatura
 - Per uso industriale intenso
 - Touch-screen con 50 programmi
 - Aggancio idraulico testa e vasca
 - Trasmissioni a cinghie e riduttori
 - Struttura in acciaio
 - Spirale, vasca e piantone in acciaio inox
 - Motore spirale a velocità regolabile con inverter
 - Motore vasca a velocità regolabile con inverter
 - Carrello estraibile su ruote piroettanti
- Technical specification**

 - High productivity
 - Dough maximum hydration
 - Temperature control
 - For massive industrial applications
 - Touch-screen with 50 programs
 - Head/bowl hydraulic coupling
 - Belt drive and reduction unit
 - Steel frame
 - Stainless steel spiral, bowl and column
 - Inverter-operated regular-speed spiral motor
 - Inverter-operated regular-speed bowl motor
 - Pull-out carriage on castors



ISA - D

Impastatrice a doppia spirale · Double spiral mixer · Pétrin à double spirale
Doppelspiralknetter · Amasadora de doble espiral · Тестомесильная машина с двойной спиралью



ISA - D

Impastatrice a doppia spirale · Double spiral mixer · Pétrin à double spirale
Doppelspiralknetter · Amasadora de doble espiral · Тестомесильная машина с двойной спиралью

Pétrisseuse à double spirale haute productivité adaptée à une utilisation industrielle. Permet de pétrir rapidement tous les types de pâte, de manière homogène et délicate. L'action intense de la double spirale garantit une inclusion de l'eau plus importante sans changer la structure de la pâte, pour obtenir des économies de farine importante.

La cuve amovible à remplacement rapide, grâce au système automatique de descente et d'accrochage dont elle est équipée, permet de minimiser les temps morts et d'obtenir des gains de productivité supplémentaires.

Le contrôle de la température protège la pâte des températures élevées en interrompant le cycle de travail lorsque la température dépasse le plafond de sécurité défini dans le paramétrage.

Le panneau de commande à écran tactile, facile à utiliser, dispose de 50 programmes et permet d'ajuster en permanence les vitesses de la cuve et de la spirale, pour adapter le pétrissage aux exigences spécifiques des différents types de pâte.

Caractéristiques techniques

- Haute productivité
- Hydratation maximale de la pâte
- Contrôle de la température
- Pour utilisation industrielle intense
- Panneau de commande à écran tactile à 50 programmes
- Accrochage hydraulique de la tête et de la cuve
- Transmissions par courroies et réducteurs
- Structure en acier
- Spirale, cuve et colonne en acier inoxydable
- Moteur spirale à vitesse réglable par variateur de fréquence
- Moteur cuve à vitesse réglable par variateur de fréquence
- Chariot extractible sur roues pivotantes

Besonders leistungsstarker Doppelspiralknetter für den industriellen Einsatz. Für die rasche, gleichmäßige und schonende Verarbeitung aller Teigarten. Durch die intensive Aktion der Doppelspirale wird mehr Wasser im Teig eingearbeitet ohne die Teigstruktur zu verändern, auf diese Weise wird der Mehbedarf wesentlich eingeschränkt.

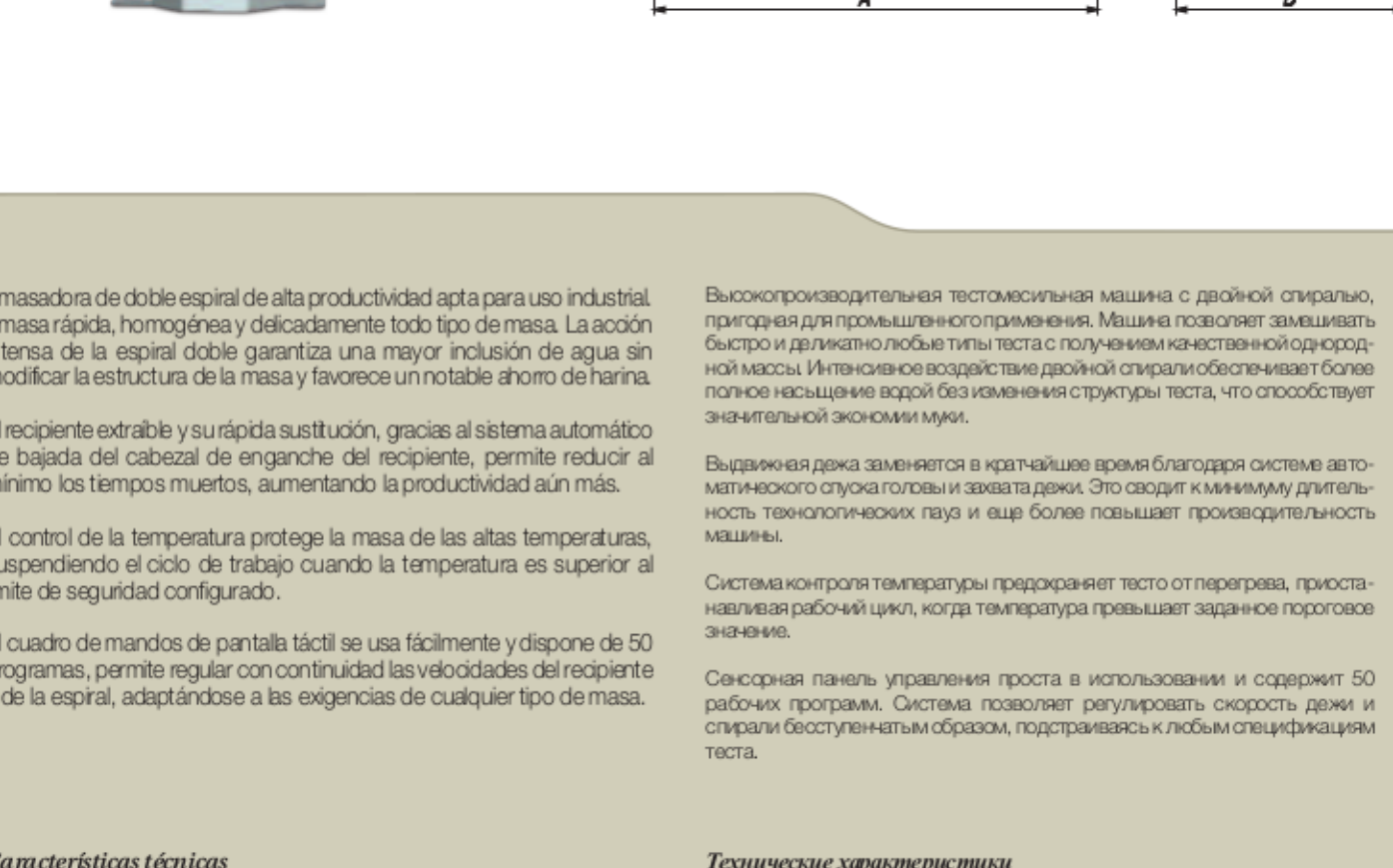
Durch den automatisch senkbaren Mischkopf und die Aufhängung des Kessels kann man den herausnehmbaren Kessel rasch austauschen, dadurch werden Ausfallzeiten weitgehend vermieden und die Produktivität erhöht.

Durch die Temperaturkontrolle wird der Arbeitsgang unterbrochen, wenn die Temperatur den eingestellten Grenzwert überschreitet, auf diese Weise wird die übermäßige Erwärmung des Teigs vermieden.

Die intuitive Touchscreen-Bedientafel mit 50 verschiedenen Programmen ermöglicht die konstante Einstellung der Drehgeschwindigkeit des Kessels und der Spirale und eignet sich somit für jede Teigart.

Technische Merkmale

- Hohe Produktivität
- Maximale Hydratation in den Teig
- Temperaturkontrolle
- Für den intensiven Betrieb in Industriebereichen
- Touchscreen mit 50 Programmen
- Hydraulische Aufhängung von Mischkopf und Kessel
- Riemenantrieb mit Untersetzungsgetriebe
- Struktur aus Stahl
- Spirale, Kessel und Welle aus Edelstahl
- Motor der Spirale mit einstellbarer Geschwindigkeit und Wechselrichter
- Motor des Kessels mit einstellbarer Geschwindigkeit und Wechselrichter
- Herausnehmbare Wagne mit Lenkrollen



Amasadora de doble espiral de alta productividad apta para uso industrial. Amasa rápida, homogénea y delicadamente todo tipo de masa. La acción intensa de la espiral doble garantiza una mayor inclusión de agua sin modificar la estructura de la masa y favorece un notable ahorro de harina.

El recipiente extraíble y su rápida sustitución, gracias al sistema automático de bajada del cabezal de enganche del recipiente, permite reducir al mínimo los tiempos muertos, aumentando la productividad aún más.

El control de la temperatura protege la masa de las altas temperaturas, suspendiendo el ciclo de trabajo cuando la temperatura es superior al límite de seguridad configurado.

El cuadro de mandos de pantalla táctil se usa fácilmente y dispone de 50 programas, permite regular con continuidad las velocidades del recipiente y de la espiral, adaptándose a las exigencias de cualquier tipo de masa.

Высокопроизводительная тестомесильная машина с двойной спиралью, пригодная для промышленного применения. Машина позволяет замешивать быстро и деликатно любые типы теста с получением качественной однородной массы. Интенсивное воздействие двойной спирали обеспечивает более полное насыщение теста более высокой структурой теста, что способствует значительной экономии муки.

Выдающая дека заменяется в кратчайшее время благодаря системе автоматического спуска головки и захвата деки. Это сокращает к минимуму простои машины.

Система контроля температуры прерывает тесто от перегрева, приостанавливая рабочий цикл, когда температура превышает заданное пороговое значение.

Сенсорная панель управления проста в использовании и содержит 50 рабочих программ. Система позволяет регулировать скорость дежи и спирали бесступенчатым образом, подстраиваясь к любым спецификациям теста.

Caratteristiche tecniche

- Productività elevata.
- Idratazione massima de la masa.
- Control de la temperatura.
- Para uso industrial intenso.
- Pantalla táctil con 50 programas.
- Enganche hidráulico del cabezal y recipiente.
- Estruturas de acero.
- Espirale, recipiente y soporte de acero inoxidable.
- Motor espiral de velocidad regulable con inverter.
- Motor recipiente de velocidad regulable con inverter.
- Carro extraíble sobre ruedas pivotantes.

Технические характеристики

- Высокая производительность.
- Максимальная гидратация теста
- Контроль температуры
- Пригодность для интенсивного промышленного использования
- Сенсорная панель управления с 50 программами
- Гидравлическое соединение головки с дежой
- Рамная несущая конструкция
- Спираль, дека и опора из нержавеющей стали
- Двигатель привода спирали с частотным преобразователем для регулировки скорости
- Двигатель привода дежи с частотным преобразователем для регулировки скорости
- Выдающая тележка на поворотных колесах

Modello	Dimensioni ingombro (cm)					Peso	Capacità vasca	Capacità pasta	Capacità farina		
Model	Overall dimensions (cm)					Weight	Bowl capacity	Dough capacity	Flour capacity		
Modello	Dimensions d'encombrement (cm)					Poids	Contenance cuve	Contenance pâte	Contenance farine		
Modelo	Dimensiones en el espacio (cm)					Gewicht	Kessel Inhalt	Capacidad pasta	Capacidad harina		
Modelo	размеры (mm)					Вес	Содержимое чаши	Количество теста	Количество муки		
	A	B	C	D	E	H	ft	kg	kg		
ISA-D-160	215	101	90	93	145	185	106	2160	277	160	107
ISA-D-200	215	101	97	93	145	185	106	2220	323	200	134
ISA-D-300	215	115	104	93	145	185	120	2300	490	300	200
ISA-D-400	229	124	104	93	145	188	130	2580	652	400	267

Modello	Spirale 1°		Spirale 2°		Vasca 1°		Vasca 2°		Pompa		Potenza	
Model	Spiral 1°		Spiral 2°		Bowl 1°		Bowl 2°		Pump		Power	
Modello	Spirale 1°		Spirale 2°		Cuve 1°		Cuve 2°		Pompe		Puissance	
Modelo	Espiral 1°		Espiral 2°		Deposito 1°		Deposito 2°		Pompe		Potencia	
Modelo	спираль 1°		спираль 2°		дека 1°		дека 2°		насос		мощность	
	kw	hp	kw	hp	kw	hp	kw	hp	kw	hp	kw	hp
ISA-D-160	9	12	18	25	2.0	2.7	3.0	4.0	0.75	1.0	21.75	30.00
ISA-D-200	9	12	18	25	2.0	2.7	3.0	4.0	0.75	1.0	21.75	30.00
ISA-D-300	20	27	30	40	2.7	3.7	4.0	5.5	0.75	1.0	34.75	45.00
ISA-D-400	27	36	40	55	2.7	3.7	4.0	5.5	0.75	1.0	44.75	61.50