







IMPASTATRICI A SPIRALE SPIRAL MIXERS PÉTRINS À SPIRALE SPIRALKNETERN AMASADORAS A ESPIRAL


**IS 5 IS 10-20/P
IS 30/P IS 40/P**

 Impastatrici veloci che consentono di abbreviare notevolmente il normale tempo di impasto rispetto alle macchine tradizionali. Costruite con una meccanica robusta ed affidabile; ideali per panetterie, pizzerie e pasticcerie, perché funzionano perfettamente sia con impasti duri che molli.

 Spiral mixers, which allows greatly to reduce the usual mixing time of traditional machines, they are built with strong and guaranteed mechanics; ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops because they work perfectly both with hard and soft doughs.

 Pétrins rapides qui permettent d'abrèger considérablement le temps normal de pétrissage respect aux pétrins traditionnelles. Elles sont construites avec une mécanique robuste et fiable; idéaux pour boulangeries, pizzerias et pâtisseries, parce qu'ils fonctionnent parfaitement soit avec des pétrissages durs que mous.

 Diese schnellen Teigknetter verkürzen die normale Knetzeit im Vergleich zu herkömmlichen Knetmaschinen beträchtlich. Sie sind mit einer robusten und zuverlässigen Mechanik ausgestattet und ideal für Bäckereien, Pizzerien und Konditoreien, da sie sowohl für Knet- als auch für Rührteige zu verwenden sind.

 Amasadores veloces que permiten abreviar notablemente el normal tiempo de amasado con respecto de las máquinas tradicionales. Construidas con una mecánica robusta y confiable; ideales por panaderías, pizzerías y reposterías, porque funcionan perfectamente sea con amasados duros que blandos.

Caratteristiche tecniche

- Vasca in acciaio inox
- Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza
- Parti in movimento montate su cuscinetti
- Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione
- Verniciatura a forno

Technical features

- Stainless steel bowl
- Special stainless steel high strength spiral
- Ball bearings movements
- Security device to block the machine as soon as the bowl protection guard is lifted
- Oven painted

Caractéristiques techniques

- Cuve en acier inoxydable
- Spirale en acier inox spécial à la haute résistance
- Parties en mouvement monté sur roulements
- Dispositif de sûreté avec bloc du pétrin dès qu'il se lève le gril de protection
- Peinture au four

Technische Eigenschaften:

- Teigschüssel aus Edelstahl
- Spirale aus hoch widerstandsfähige Spezialedelstahl
- Bewegliche Maschinenteile auf Lagern montiert
- Sicherheitsvorrichtung: Maschinensperre sobald das Schutzgitter angehoben wird.
- Einbrennlackierung

Características técnicas

- Depósito de acero inoxidable
- Espiral de acero inoxidable especial a alta resistencia
- Partes en movimiento montado sobre cojines
- Aparato de seguridad con bloque de la máquina en cuanto se levanta la parrilla de protección
- Barnizado a horno



IS 5



IS 10-20/P



IS 30/P



IS 40/P

Modello Model Modèle Modell Modelo	Capacità impasto Dough capacity Capacité pâte Leistung in Teig Capacidad pasta	Capacità vasca Bowl capacity Contenance cuve Kesselninhalt Cabida depósito	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones	Peso Weight Poids Gewicht Peso
	(Kg)	(lt)	(kw)	L x P x H (cm)	(kg)
IS 5	5	7,5	0.25	26,5 X 44,5 X 36,5	30
IS 10/P	10	12	0.55	28 X 52 X 58	47
IS 20/P	20	23	0.75 - 1.1	39 X 69 X 67	73
IS 30/P	30	38	1.1 - 1.4	42 X 76 X 91	112
IS 40/P	40	49	1.1 - 1.4	48 X 81 X 95	124