

IBM-IBT IMR-ITR SERIES

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

IMPASTATRICI A SPIRALE

Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN

Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

PÉTRINS À SPIRALE

Tête et cuve fixe / Tête basculante et cuve extractible

AMASADORAS DE ESPIRAL

Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraíble

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ

фиксированная траверса и несъемная дежа /
подъемная траверса и съемная дежа





The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The mixers can be equipped with a single- phase motor or a three phases one. On request, two speeds are available on three-phases motors. Special voltages are available on request as well.

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, 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.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Die Spiralteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: einphasiger Motor, dreiphasiger Motor. Auf Anfrage: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Motor mit besonderen Spannungen.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, 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 coupepâte. Les pétrins peuvent être équipés par: moteur monophasé, moteur triphasé. Sur demande: moteur triphasé avec 2 vitesses, moteur avec voltage spéciale.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras pueden estar equipadas con: motor monofásico, motor trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades, motor con voltajes especiales.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста. На тестомесильных машинах может быть установлен: - однофазный двигатель - трехфазный двигатель. По заказу: - трехфазный двигатель с 2 скоростями - двигатель со специальным напряжением.

IBM-IBT SERIES

SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl

IMPASTATRICI A SPIRALE

Testa e vasca fissa

SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN

Festen Kopf und Wanne

PÉTRINS À SPIRALE

Tête et cuve fixe

AMASADORAS DE ESPIRAL

Cabeza y artesa fija

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ

фиксированная траверса и несъемная дежа



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	-	-	0,75	0,75
		Hp	-	-	1,00	1,50
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine	W	28,0	29,0	38,5	38,5
	> Medidas de la máquina	D	59,0	59,0	67,0	67,0
	> Размеры машины	H	58,0	58,0	72,5	72,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage	W	39,0	39,0	45,0	44,5
	> Medidas del embalaje	D	65,0	65,0	76,0	76,0
	> Размеры упаковки	H	70,0	70,0	80,0	80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	37,5	40,0	59,0	62,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	45,0	45,0	75,0	70,0

IBM Single phase | Monofase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

IBT Three-phase | Trifase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный



SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST

Disponibile motore con frequenza 60Hz
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz
 Disponible motor con frecuencia 60Hz
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



IBM 30

IBM 40

IBM 50

IBM 60

IBT 30

IBT 40

IBT 50

IBT 60



> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentación > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400	230/400	400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,00	2,50
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> Equipment dimensions > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	105,0	109,0	180,0

IBM Single phase | Monofase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

IBT Three-phase | Trifase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный

IMR-ITR SERIES

SPIRAL MIXER

Rising top and extractable bowl

IMPASTATRICI A SPIRALE

Testa ribaltabile e vasca estraibile

SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN

Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

PÉTRINS À SPIRALE

Tête basculante et cuve extractible

AMASADORAS DE ESPIRAL

Cabeza abatible y artesa extraíble

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ

подъемная траверса и съемная дежа



ITR



ITR

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	-	-	0,75	1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	30,0	30,0	39,0	39,0
		D	60,0	60,0	67,0	67,0
		H	64,5	64,5	73,5	73,5
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	39,0	39,0	45,0	45,0
		D	65,0	65,0	76,0	76,0
		H	70,0	70,0	80,0	80,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	58,0	56,0	71,5	81,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	60,0	60,0	85,0	85,0

IMR Single phase | Monofase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ITR Three-phase | Trifase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный



IMR 30

ITR 30

IMR 40

ITR 40

IMR 50

ITR 50



SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST

Disponibile motore con frequenza 60Hz
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz
Disponibile moteur avec fréquence 60Hz
Disponibile motor con frecuencia 60Hz
Возможный двигатель с частотой 60Гц

> Dough weigh > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> Capacity > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> Dough / hour > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> Bowl diameter > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> Power supply > Alimentazione > Leistung	> Alimentación > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400	230/400
> Power (speed 1) > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50
		Hp	1,50	1,50	2,00
> Power (speed 2) > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30	1,70	1,50
		Hp	1,75	2,30	2,00
> Machine sizes > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

IMR Single phase | Monofase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Однофазный

ITR Three-phase | Trifase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Трёхфазный