

IMPASTATRICI

SPIRAL MIXERS





Specializzata nella progettazione e realizzazione di macchine e attrezzature per il settore HORECA, Pizzagroup esporta in più di 70 paesi nel mondo ed è in grado di offrire un range completo di strumenti per la ristorazione professionale, sia essa da asporto o laboratorio semi-industriale.

Praticità e facilità d'uso sono i due ingredienti chiave che rendono i forni elettrici o a gas Pizzagroup un must per ogni pizzeria, prodotti pensati per semplificare il processo lavorativo ed ottimizzare il consumo energetico, garantendo sempre alta produttività, affidabilità e massime prestazioni.

Oltre ad una vasta scelta di forni Pizzagroup propone attrezzature ed utensili professionali per la preparazione e la lavorazione della pizza, che ti permetteranno di lavorare in modo veloce, igienico e sicuro durante tutte le fasi di esecuzione, fino al servizio finale.

Pizzagroup è parte di Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.

A specialised designer-maker of machines and equipment for the HORECA sector, Pizzagroup exports to more than 70 countries worldwide. It provides a comprehensive equipment range for professional catering facilities, both takeaways and semi-industrial kitchens.

Practicality and user-friendliness are the two key ingredients that make Pizzagroup electric and gas ovens a must in any pizzeria. All products are designed to simplify workflows and optimise energy consumption, ensuring outstanding productivity, reliability and performance at all times.

In addition to a vast selection of ovens, Pizzagroup provides professional equipment and utensils to prepare and process pizzas: these let you work quickly, hygienically and safely at every stage, all the way to final serving.

Pizzagroup is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

IMPASTATRICI

SPIRAL MIXERS

L'impastatrice a spirale è l'ideale per la maggior parte delle attività gastronomiche: pasticcerie, panetterie, pizzerie e anche a casa. La forma della spirale garantisce impasti sempre ben amalgamati e la griglia permette di inserire gli ingredienti a cascata mentre la macchina è in movimento. Disponibile con velocità singola, doppia o variabile, con vasca fissa o ribaltabile.

Spiral mixers are ideal for most food preparation businesses: pastry shops, bakeries, pizzerias or even at home. The spiral shaping ensures the dough is always thoroughly mixed while the grille lets you pour in ingredients as the machine is running. Single-speed, 2-speed and variable-speed models available, with fixed or tilting bowl.

CON CAPACITÀ
DI LAVORO
DA 6 A 44 KG

WITH LOAD
CAPACITY
FROM 6 TO 44 KG





CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES

Le impastatrici professionali Pizzagroup sono costruite con una vasca in acciaio inox, robuste e affidabili. Semplicità di utilizzo per un ingombro minimo. Vengono realizzate con le migliori tecnologie per permettere l'ottimale lavorazione degli impasti mantenendo sempre il lavorato compatto e omogeneo.

Pizzagroup professional mixers are built with hard-wearing, reliable stainless steel bowls. They combine user-friendliness with minimum bulk. Produced with the best technology to ensure optimal mixing and a compact, homogeneous dough at all times.



Regolazione velocità: 1, 2, o variabile.

Speed adjustment: single-speed, 2-speed or variable.



Timer per preselezionare la durata della lavorazione.

Processing duration timer.



Testa fissa o ribaltabile e vasca estraibile.

Fixed or tilting head and removable bowl.



Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox.

Bowl, lid, spiral and dough breaker in stainless steel.



Disponibili anche su ruote per la massima mobilità.

Also available with wheels for maximum portability.



Struttura smontabile per una pulizia profonda.

Can be disassembled for thorough cleaning.

TESTA FISSA

FIXED HEAD



1 SPEED

7 Lt IFM7
L 25 D 50 H 51

10 Lt IFM10
L 27 D 54 H 56

15 Lt IFM15
L 32 D 59 H 57

1 SPEED

17 Lt IF17 IFM17
L 35 D 66 H 63 L 35 D 66 H 63

22 Lt IF22 IFM22
L 40 D 69 H 63 L 40 D 69 H 63

33 Lt IF33 IFM33
L 44 D 83 H 72 L 44 D 83 H 72

42 Lt IF42
L 47 D 85 H 72

53 Lt IF53
L 53 D 86 H 72

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included

TESTA RIBALTABILE

TILTING HEAD

1 SPEED

10 Lt IRM10
L 27 D 59 H 57

17 Lt IR17
L 35 D 66 H 63

22 Lt IR22 IRM22
L 42 D 72 H 64 L 42 D 72 H 64

33 Lt IR33
L 46 D 84 H 73

42 Lt IR42
L 49 D 86 H 73

53 Lt IR53
L 55 D 87 H 73

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included



TESTA FISSA / RIBALTABILE

FIXED /
TILTING HEAD

VARIABLE SPEED

17 Lt IR17 VS
L 37 D 68 H 64

22 Lt IF22 VS IR22 VS
L 40 D 69 H 63 L 42 D 72 H 64

33 Lt IF33 VS IR33 VS
L 44 D 83 H 72 L 46 D 84 H 73

42 Lt IF42 VS IR42 VS
L 47 D 85 H 72 L 49 D 86 H 73

53 Lt IF53 VS IR53 VS
L 53 D 86 H 72 L 55 D 87 H 73

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included

2 SPEEDS

22 Lt IF22 2V IR22 2V
L 40 D 69 H 63 L 42 D 72 H 64

33 Lt IF33 2V IR33 2V
L 44 D 83 H 72 L 46 D 84 H 73

42 Lt IF42 2V IR42 2V
L 47 D 85 H 72 L 49 D 86 H 73

53 Lt IF53 2V IR53 2V
L 53 D 86 H 72 L 55 D 87 H 73

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included



REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

Le impastatrici professionali a spirale Pizzagroup sono disponibili a 1 o 2 velocità (modelli con pulsante) o a velocità variabile (modelli con rotella).

SPEED ADJUSTMENT

Pizzagroup professional mixers feature 1- or 2-speed control (pushbutton models) or variable-speed control (models with dial).

PREPARARE,
CUOCERE,
SERVIRE.

PREPARE,
COOK,
SERVE.

I NOSTRI
PRODOTTI

FORNI DECK A GAS
FORNI DECK ELETTRICI
FORNI A TUNNEL
SPIRAL MIXER
PLANETARIE
SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI
DILAMINATRICI
PIZZA PRESS
AFFETTATRICI
TAGLIA VERDURE
MIXER
UTENSILI

OUR
PRODUCTS

GAS DECK OVENS
ELECTRIC DECK OVENS
TUNNEL OVENS
SPIRAL MIXERS
PLANETARY MIXERS
DIVIDERS
ROUNDERS
DOUGH ROLLERS
PIZZA PRESSES
SLICERS
VEGETABLE CUTTERS
MIXERS
TOOLS

Pizza Group Srl
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com



Somec SpA è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.

Qualità costruttiva italiana.

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: design and creation of bespoke interiors. Somec Group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified.

Italian construction quality.



Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

L'impastatrice è la soluzione ideale per impastare pizze, pane e dolci, adatto a tutte le tipologie di lavorazioni.

Spiral mixers are perfect for mixing pizza/bread doughs or dessert mixes and are suitable for all types of processing.