




# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P011F01037</b>	IFM7	↔ 25	↗ 50	↕ 51
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	7	6	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	24x16		 41	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	0.30	230	1N+T	50



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01037**

Modello

**IFM7**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01037**

Modello

**IFM7**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P011F01032</b>	<b>IFM10</b>	↔ 27	↗ 54	↕ 56
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>26x20</b>		 <b>48</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.37</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01032**

Modello

**IFM10**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01032**

Modello

**IFM10**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P011F01033</b>	<b>IFM15</b>	↔ 32	↗ 59	↕ 57
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>30x21</b>		 <b>50</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.45</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01033**

Modello

**IFM15**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.





# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01033**

Modello

**IFM15**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF02034</b>	IF17	↔ 35	↗ 66	↕ 63
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	17	12	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	32x21		 72	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	0.75	400	3+T	50



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02034**

Modello

**IF17**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02034**

Modello

**IF17**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF01034</b>	<b>IFM17</b>	↔ 35	↗ 66	↕ 63
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>32x21</b>		 <b>79</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.90</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01034**

Modello

**IFM17**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01034**

Modello

**IFM17**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF02035</b>	<b>IF22</b>	↔ 40	↗ 69	↕ 63
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>36x21</b>		 <b>75</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.75</b>	<b>400</b>	<b>3+T</b>	<b>50</b>





# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02035**

Modello

**IF22**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02035**

Modello

**IF22**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF04027</b>	IF22 2V	↔ 40	↗ 69	↕ 63
	Controllo <b>Manual</b>	Capacità max vasca (litri) <b>22</b>	Capacità max vasca (kg) <b>18</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm) <b>36x21</b>		Peso Kg  <b>73</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.37/0.</b>	<b>400</b>	<b>3+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04027**

Modello

**IF22 2V**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04027**

Modello

**IF22 2V**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF03021</b>	<b>IF22 VS</b>	↔ 40	↗ 69	↕ 63
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>36x21</b>		 <b>76</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.75</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03021**

Modello

**IF22 VS**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03021**

Modello

**IF22 VS**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice



**S66RU67001**








# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF01035</b>	<b>IFM22</b>	↔ 40	↗ 69	↕ 63
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>36x21</b>		 <b>82</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>0.90</b>	<b>230</b>	<b>3+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01035**

Modello

**IFM22**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01035**

Modello

**IFM22**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF02036</b>	<b>IF33</b>	↔ 44	↗ 83	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>40x26</b>		 <b>104</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>1.50</b>	<b>400</b>	<b>3+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02036**

Modello

**IF33**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02036**

Modello

**IF33**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF04028</b>	IF33 2V	↔ 44	↗ 83	↕ 72
	Controllo Manual	Capacità max vasca (litri) 33	Capacità max vasca (kg) 25	
	Dim. vasca (ø x H cm) 40x26		Peso Kg  103	
	Potenza Totale KW 0.75/1.1	Voltaggio V 400	Fasi Ph 1N+T	Frequenza Hz 50



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04028**

Modello

**IF33 2V**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.





# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04028**

Modello

**IF33 2V**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P011F03022</b>	<b>IF33 VS</b>	↔ 44	↗ 83	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>40x26</b>		 <b>106</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>1.50</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03022**

Modello

**IF33 VS**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03022**

Modello

**IF33 VS**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF01036</b>	<b>IFM33</b>	↔ 44	↗ 83	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>40x26</b>		 <b>110</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>1.30</b>	<b>230</b>	<b>3+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01036**

Modello

**IFM33**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF01036**

Modello

**IFM33**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF02037</b>	IF42	↔ 47	↗ 85	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	42	38	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	45x26		 107	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	1.50	400	3+T	50





# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02037**

Modello

**IF42**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02037**

Modello

**IF42**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF04029</b>	IF42 2V	↔ 47	↗ 85	↕ 72
	Controllo <b>Manual</b>	Capacità max vasca (litri) <b>42</b>	Capacità max vasca (kg) <b>38</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm) <b>45x26</b>		Peso Kg  <b>106</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>1.50/2.0</b>	<b>400</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04029**

Modello

**IF42 2V**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04029**

Modello

**IF42 2V**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P011F03023</b>	IF42 VS	↔ 47	↗ 85	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	42	38	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	45x26		 109	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	1.50	230	1N+T	50



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03023**

Modello

**IF42 VS**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03023**

Modello

**IF42 VS**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice



**S66RU67001**








# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF02038</b>	IF53	↔ 53	↗ 86	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	53	44	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	50x27		 110	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	1.50	400	3+T	50



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02038**

Modello

**IF53**

## Caratteristiche Generali

---

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

---

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF02038**

Modello

**IF53**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF04030</b>	IF53 2V	↔ 53	↗ 86	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	53	44	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	50x27		 109	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	1.50/2.0	400	3+T	50



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04030**

Modello

**IF53 2V**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.	Velocità singola, doppia o variabile.	Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.	Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.
Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.	Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF04030**

Modello

**IF53 2V**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice






**S66RU67001**



# Impastatrice a spirale con testa fissa

I valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 7,10,15,17 litri e di circa 1/5 della capacità per le versioni 22,33,42,53 litri.

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P01IF03024</b>	<b>IF53 VS</b>	↔ 53	↗ 86	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	<b>Manual</b>	<b>53</b>	<b>44</b>	
	Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg	
	<b>50x27</b>		 <b>112</b>	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	<b>1.50</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>



# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03024**

Modello

**IF53 VS**

## Caratteristiche Generali

Vasca, coperchio, spirale e spacca-pasta in acciaio INOX.

Velocità singola, doppia o variabile.

Disponibile con vasca estraibile o testa fissa.

Temperatura dell'impasto costante durante la lavorazione.

Preseleziona la durata della lavorazione del tuo impasto con il pratico timer.

Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.

Semplicità di utilizzo per un'ingombro minimo.

Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.





# Impastatrice a spirale con testa fissa

Codice

**P01IF03024**

Modello

**IF53 VS**

## Options

### **RUOTE IMPASTATRICE A SPIRALE**

RUOTE PER MIXER, 2 CON FRENO, 2 SENZA FRENO

---

Codice



**S66RU67001**

