

IMPASTATRICI

SPIRAL MIXERS

L'impastatrice a spirale è l'ideale per la maggior parte delle attività gastronomiche: pasticcerie, panetterie, pizzerie e anche in casa propria. La forma della spirale garantisce impasti sempre 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 in the 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



Pizza Group Srl riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche e miglioramenti necessari al perfezionamento dei prodotti.

Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary changes/improvements to improve its products in any time and without prior notice.

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

Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com

a SOMEc group
company



SOMEc
GRUPPO

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) 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 commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interior personalizzati. Le società di SOMEc gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità costruttiva italiana.

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, 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. SOMEc means Italian construction quality.

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.

IMPASTATRICI

SPIRAL MIXERS



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES
AND FEATURES

Le impastatrici professionali Pizza Group 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.

Pizza Group 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.



Disponibili anche su ruote per la massima mobilità.
Also available with wheels for maximum portability.



Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox.
Bowl, lid, spiral and dough breaker in stainless steel.



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 Pizza Group sono disponibili a 1 o 2 velocità (modelli con pulsante) o a velocità variabile (modelli con rotella).

SPEED ADJUSTMENT

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

The right baking experience

IMPASTATRICI / SPIRAL MIXERS