

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		
P01IF01037	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.
Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un ingombro minimo.	



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			
P01IF01032	IFM10	↔ 27	↗ 54	↕ 56	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	10		8	
Dim. vasca (ø x H cm)				Peso Kg	
26x20				 48	
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.37	230	1N+T	50	



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.
Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un ingombro minimo.	



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			
P01IF01033	IFM15	↔ 32		↗ 59	↕ 57
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	15		10	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg			
30x21		 50			
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.45	230	1N+T	50	



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.
Disponibile in molteplici capacità, da 6 a 44 kg.	Modelli disponibili anche su ruote per la massima mobilità e pulizia.	Semplicità di utilizzo per un ingombro minimo.	



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		
P01IF02034	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		
P01IF01034	IFM17		↔ 35	↗ 66	↕ 63
	Controllo		Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)
	Manual		17		12
Dim. vasca (ø x H cm)			Peso Kg		
32x21			 79		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph		Frequenza Hz
	0.90	230	1N+T		50



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



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		
P01IF04027	IF22 2V	↔ 40	↗ 69	↕ 63
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	22	18	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg		
36x21		 73		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	0.37/0.55	400	3+T	50



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



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



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



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			
P01IF04028	IF33 2V	↔ 44	↗ 83	↕ 72	
	Controllo	Capacità max vasca (litri)		Capacità max vasca (kg)	
	Manual	33		25	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg			
40x26		 103			
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.75/1.1	400	1N+T	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		
P01IF03022	IF33 VS		↔ 44	↗ 83	↕ 72
	Controllo		Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual		33	25	
Dim. vasca (ø x H cm)			Peso Kg		
40x26			 106		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.50	230	1N+T	50	



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		
P01IF01036	IFM33		 44	 83	 72
	Controllo		Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual		33	25	
Dim. vasca (ø x H cm)					
40x26					
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	1.30	230	3+T	50	



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		
P01IF02037	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		
P01IF04029	IF42 2V	↔ 47	↗ 85	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	42	38	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg		
45x26		 106		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	1.50/2.00	400	1N+T	50



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			
P01IF03023	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		
P01IF02038	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		
P01IF04030	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
	1.50/2.00	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		
P01IF03024	IF53 VS	↔ 53	↗ 86	↕ 72
	Controllo	Capacità max vasca (litri)	Capacità max vasca (kg)	
	Manual	53	44	
Dim. vasca (ø x H cm)		Peso Kg		
50x27		 112		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz
	1.50	230	1N+T	50



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

