



Impastatrice a spirale

Spiral mixer | Spiral - Teigknetmaschinen | Pétrin à spirale | Amasadora de espiral
Amassadeira espiral | Спиральная тестомесильная машина



THINK QUALITY!

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Eigenschaften | Caractéristiques techniques |
Características técnicas | Características técnicas | Технические характеристики



Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo Модель	IBM5	IBM10	IBM20 IBT20	IBM30 IBT30	IBM40 IBT40	IBM50 IBT50	
Peso pasta Dough weight gewicht d. Teiges Poids pate Peso de la masa Peso da massa Вес теста	kg	5	8	17	25	35	42
Capacità Capacity Fassungsvermögen Capacité Capacidad Capacidade Емкость	lt	7	10	22	32	41	48
Impasto ora Dough/hour teig/tende pâte/heure Masa por hora Massa/hora Тесто / час	kg	29	35	56	88	112	128
Diametro vasca Bowl diametre Wanne Durchmesser Diametre cuve Diámetro de la artesa Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	24	26	36	40	45	45
Alimentazione power supply Spannung Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230	230	230 1ph 50Hz 400 3ph 50/60Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico (volt 230) Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,37 0,5	0,37 0,5	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Potenza motore trifase three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW hp	- -	- -	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в) lхрхх	cm	24x50x50	26x50x50	38,5x67x72,5	42,4x73,5x80,5	48x80,5x82,5	48x80,5x782,5
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung abmessungen Dimensions emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковок (д х ш х в) lхрхх	cm	65x38x67	65x38x67	74,5x43x80	76,5x48x90	82,5x54x94	82,5x54x94
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m	0,16	0,16	0,25	0,32	0,41	0,41
Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	30	30	65	86,6	95,4	97,4
Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	35	36	72	95	106	108

**RUOTE E TEMPORIZZATORE DI SERIE | castors included | räder inklusive | roues incluses
ruedas y temporizador de serie | rodas e temporizador de série
колеса и таймер включены в базовую комплектацию**

OPTIONAL

Seconda velocità | Second speed | Zweite geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

**IM - Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный
IT - Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Trifásica | трехфазный**

IT L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, 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 motorduttore 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. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

GB The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grate are in stainless steel. The transmission system is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the machines are provided with dough-breaker. The mixers can be provided with: - single-phase motor - three phase motor. On request: - three phase motor with two speed - motor with special voltages. All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

D Die Spiraleteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Backerei und für die Familie. Die besondere Form der erlaubt, ein perfekt verquicktes Kneten in einigen Minuten zu haben. Die Wanne, die zentrale Säule, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Die Übersetzung ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbad-Untersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Die Spiraleteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: - einphasiger Motor - dreiphasiger Motor. Auf Befragen: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten - Motor mit besonderen Spannungen. Alle Maschine haben 1 jährig Garantie für mechanischen Konstruktionsfehler. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

F La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, 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 motoreducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte. Les pétrins peuvent être équipés de: - moteur monophasé - moteur triphasé. Sur demande: - moteur triphasé avec 2 vitesses - moteur à tension spéciale. Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de construction. Les données techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Eigenschaften | Caractéristiques techniques |
Características técnicas | Características técnicas | Технические характеристики



Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo Модель		IMR20 ITR20	IMR30 ITR30	IMR40 ITR40	IMR50 ITR50
Peso pasta Dough weight gewicht d. Teiges Poids pate Peso de la masa Peso da massa Вес теста	kg	17	25	35	42
Capacità Capacity Fassungsvermogen Capacité Capacidad Capacidade Емкость	lt	22	32	41	48
Impasto ora Dough/hour teig/tende pâte/heure Masa por hora Massa/hora Тесто / час	kg	56	88	112	128
Diametro vasca Bowl diametre Wanne Durchmesser Diametre cuve Diámetro de la artesa Diâmetro da cuba Диаметр дежи	cm	36	40	45	45
Alimentazione power supply Spannung Alimentation Alimentación Alimentação Питание	volt	230 1ph 50Hz 400 3ph 50/60Hz
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	Kw (volt 230) hp	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Potenza motore trifase three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	Kw (volt 400) hp	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Dimensioni macchina Machine sizes Maschine abmessungen Dimensions machine Medidas de la máquina Dimensões da máquina Размеры машины (д х ш х в)	lxpxh cm	38,5x67x72,5	42,4x73,5x80,5	48x80,5x82,5	48x80,5x82,5
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung abmessungen Dimensions emballage Medidas del embalaje Dimensões da embalagem Размеры упаковки	lxpxh cm	74,5x43x80	76,5x48x90	82,5x54x94	82,5x54x94
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m	0,25	0,32	0,41	0,41
Peso netto Net weight Netto gewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	kg	73	94,6	105,4	107,4
Peso lordo Gross weight Brutto gewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	kg	80	103	116	118

**RUOTE E TEMPORIZZATORE DI SERIE | castors included | räder inklusive | roues incluses
ruedas y temporizador de serie | rodas e temporizador de série
колёса и таймер включены в базовую комплектацию**

OPTIONAL

Seconda velocità | Second speed | Zweite geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

**IM - Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный
IT - Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Trifásica | трехфазный**

E La **amasadora a espiral** es la máquina ideal para pizzerías, pastelerías, 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 de 2 velocidades- motor con voltajes especiales. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación. Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

P A **amassadeira espiral** é a máquina ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e as famílias. A forma especial da espiral permite obter massas perfeitamente misturadas em poucos minutos. A cuba, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é particularmente silencioso pois é realizado com motorreductor em banho de óleo. Todas as máquinas estão equipadas de série com o cortamassa. As amassadeiras podem ser equipadas com: - motor monofásico - motor trifásico. Sob encomenda: - motor trifásico de 2 velocidades- motor com voltagens especiais. Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico. Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

RU **Спиральная тестомесильная машины** - это идеальное решение для пиццерий, кондитерских, 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. Все машины имеют 1-летнюю гарантию от механических дефектов

изготовления. Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

PRISMAFOOD

prismafood
▶▶ solutions

PRISMAFOOD s.r.l.

Via Tabina, 18

33098 Valvasone (PN) Italia

Tel. +39 0434 85081

Fax +39 0434 857878

e-mail: info@prismafood.com

www.prismafood.com