

PIZZA EQUIPMENT

# IBM-IBT / IMR-ITR SERIES

## **SPIRAL MIXER**

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

## **IMPASTATRICI A SPIRALE**

Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

## **SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN**

Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

## **PÉTRINS À SPIRALE**

Tête et cuve fixe / Tête basculante et cuve extractible

## **AMASADORAS DE ESPIRAL**

Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraíble

## **МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ**

фиксированная траверса и несъемная дежа /  
подъемная траверса и съемная дежа





**The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The mixers can be equipped with a single- phase motor or a three phases one. On request, two speeds are available on three-phases motors. Special voltages are available on request as well.**

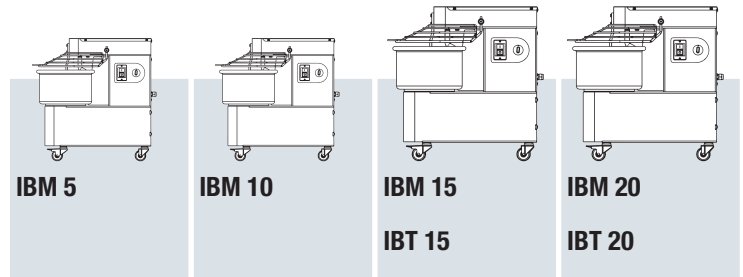
L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore 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.

Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Die Spiralteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: einphasiger Motor, dreiphasiger Motor. Auf Anfrage: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten, Motor mit besonderen Spannungen.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, 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 motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupepâte. Les pétrins peuvent être équipés par: moteur monophasé, moteur triphasé. Sur demande: moteur triphasé avec 2 vitesses, moteur avec voltage spéciale.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, 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 con 2 velocidades, motor con voltajes especiales.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, 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.



<p>&gt; <b>Dough weigh</b></p> <p>&gt; Peso pasta</p> <p>&gt; Gewicht des Teiges</p>	<p>&gt; Poids pâte</p> <p>&gt; Peso de la masa</p> <p>&gt; Вес теста</p>	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
<p>&gt; <b>Capacity</b></p> <p>&gt; Capacità</p> <p>&gt; Fassungsvermögen</p>	<p>&gt; Capacité</p> <p>&gt; Capacidad</p> <p>&gt; Емкость</p>	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
<p>&gt; <b>Dough / hour</b></p> <p>&gt; Impasto ora</p> <p>&gt; Teig / Stunde</p>	<p>&gt; Pâte / heure</p> <p>&gt; Masa / hora</p> <p>&gt; Тесто / час</p>	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
<p>&gt; <b>Bowl diameter</b></p> <p>&gt; Diametro vasca</p> <p>&gt; Wanne Durchmesser</p>	<p>&gt; Diamètre cuve</p> <p>&gt; Diámetro de la artesa</p> <p>&gt; Диаметр дежи</p>	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
<p>&gt; <b>Power supply</b></p> <p>&gt; Alimentazione</p> <p>&gt; Leistung</p>	<p>&gt; Alimentation</p> <p>&gt; Alimentación</p> <p>&gt; Питание</p>	volt	230	230	230/400	230/400
<p>&gt; <b>Power (speed 1)</b></p> <p>&gt; Potenza (velocità 1)</p> <p>&gt; Heizleistung (Geschwindigkeit 1)</p>	<p>&gt; Puissance (vitesse 1)</p> <p>&gt; Potencia (velocidad 1)</p> <p>&gt; Мощность (Скорость 1)</p>	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
<p>&gt; <b>Power (speed 2)</b></p> <p>&gt; Potenza (velocità 2)</p> <p>&gt; Heizleistung (Geschwindigkeit 2)</p>	<p>&gt; Puissance (vitesse 2)</p> <p>&gt; Potencia (velocidad 2)</p> <p>&gt; Мощность (Скорость 2)</p>	Kw	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
<p>&gt; <b>Equipment dimensions</b></p> <p>&gt; Dimensioni macchina</p> <p>&gt; Maschine Abmessungen</p>	<p>&gt; Dimensions machine</p> <p>&gt; Medidas de la máquina</p> <p>&gt; Размеры машины</p>	W	28,0	29,0	38,5	38,5
		D	59,0	59,0	67,0	67,0
		H	58,0	58,0	72,5	72,5
<p>&gt; <b>Packing dimensions</b></p> <p>&gt; Dimensioni imballo</p> <p>&gt; Verpackungsabmessungen</p>	<p>&gt; Dim. emballage</p> <p>&gt; Medidas del embalaje</p> <p>&gt; Размеры упаковки</p>	W	39,0	39,0	45,0	45,0
		D	65,0	65,0	76,0	76,0
		H	70,0	70,0	80,0	80,0
<p>&gt; <b>Net weight</b></p> <p>&gt; Peso netto</p> <p>&gt; Nettogewicht</p>	<p>&gt; Poids net</p> <p>&gt; Peso neto</p> <p>&gt; Вес-нетто</p>	kg	37,5	40,0	59,0	62,0
<p>&gt; <b>Gross weight</b></p> <p>&gt; Peso lordo</p> <p>&gt; Bruttogewicht</p>	<p>&gt; Poids brut</p> <p>&gt; Peso bruto</p> <p>&gt; Вес-брутто</p>	kg	45,0	47,5	67,0	70,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
 Disponible motor con frecuencia 60Hz  
 Возможный двигатель с частотой 60Гц

**IBM**  
**Single phase**  
 Monofase  
 Einphasiger  
 Monofasé  
 Monofásica  
 Однофазный

**IBT**  
**Three-phase**  
 Trifase  
 Dreiphasiger  
 Triphasé  
 Trifásica  
 Трёхфазный

Fixed head and bowl

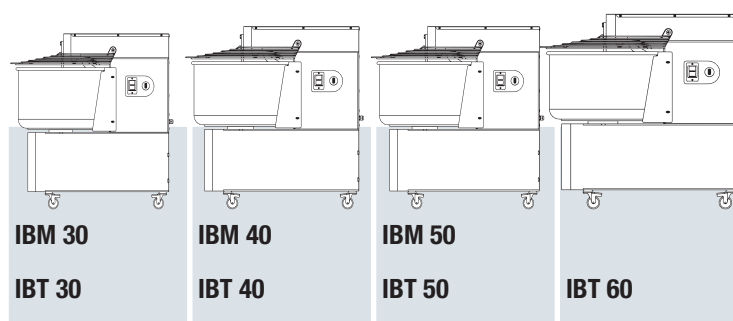
Testa e vasca fissa

Festen Kopf und Wanne

Tête et cuve fixe

Cabeza y artesa fija

фиксированная траверса  
и несъемная дежа



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400	230/400	400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,00	2,50
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> <b>Equipment dimensions</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
Disponibile motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц

**IBM**  
**Single phase**  
Monofase  
Einphasiger  
Monofasé  
Monofásica  
Однофазный

**IBT**  
**Three-phase**  
Trifase  
Dreiphasiger  
Triphasé  
Trifásica  
Трёхфазный

**TECHNICAL FEATURES**

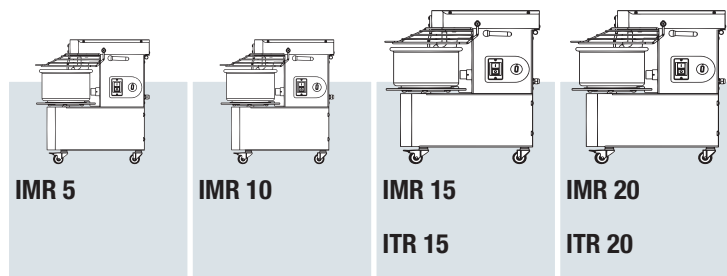
Caratteristiche Tecniche

Technischen Daten

Caractéristiques Techniques

Características Técnicas

Технические характеристики

**PIZZA EQUIPMENT**

**IMR 5**
**IMR 10**
**IMR 15**
**IMR 20**
**ITR 15**
**ITR 20**


<b>&gt; Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	5,0	8,0	12,0	17,0
<b>&gt; Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	7,0	10,0	16,0	22,0
<b>&gt; Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	29,0	35,0	48,0	56,0
<b>&gt; Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	24,0	26,0	32,0	36,0
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230/400	230/400
<b>&gt; Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75
		Hp	0,50	0,50	1,00	1,00
<b>&gt; Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	-	-	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	-	-	1,00	1,50
<b>&gt; Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	30,0	30,0	39,0	39,0
		D	60,0	60,0	67,0	67,0
		H	64,5	64,5	73,5	73,5
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	39,0	39,0	45,0	45,0
		D	65,0	65,0	76,0	76,0
		H	70,0	70,0	80,0	80,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	58,0	56,0	71,5	81,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	60,0	60,0	85,0	85,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
 Disponible motor con frecuencia 60Hz  
 Возможный двигатель с частотой 60Гц

**IMR**  
**Single phase**  
 Monofase  
 Einphasiger  
 Monofasé  
 Monofásica  
 Однофазный

**ITR**  
**Three-phase**  
 Trifase  
 Dreiphasiger  
 Triphasé  
 Trifásica  
 Трёхфазный

Rising top and extractable bowl

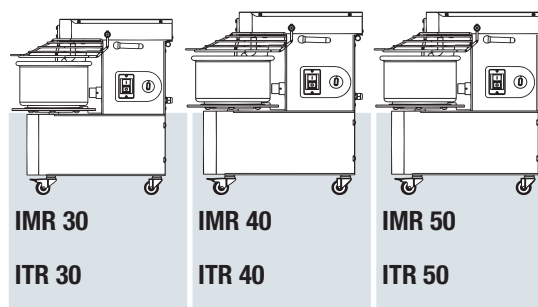
Testa ribaltabile e vasca estraibile

Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

Tête basculante et cuve extractible

Cabeza abatible y artesa extraíble

подъемная траверса и съемная дежа



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentazione > Питание	volt	400	400	400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50
		Hp	1,50	1,50	2,00
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
Disponibile motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц

**IMR**  
**Single phase**  
Monofase  
Einphasiger  
Monofasé  
Monofásica  
Однофазный

**ITR**  
**Three-phase**  
Trifase  
Dreiphasiger  
Triphasé  
Trifásica  
Трёхфазный

PIZZA EQUIPMENT

# IBV / IRV SERIES

## SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl with inverter / Rising top and extractable bowl with inverter

## IMPASTATRICI A SPIRALE

Testa e vasca fissa con variatore / Testa ribaltabile e vasca estraibile con variatore

## SPIRAL - TEIGKNETMASCHINEN

Festen Kopf und Wanne mit Regler /  
Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne mit Regler

## PÉTRINS À SPIRALE

Tête et cuve fixe avec variateur / Tête basculante et cuve extractible avec variateur

## AMASADORAS DE ESPIRAL

Cabeza y artesa fija con variador / Cabeza abatible y artesa extraible con variador

## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ

Фиксированная траверса и несъемная дежа с инвертором /  
Подъемная траверса и съемная дежа с инвертором





**The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker. The spiral mixers are equipped with speed controller.**

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, 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 motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici sono dotate di variatore di velocità.

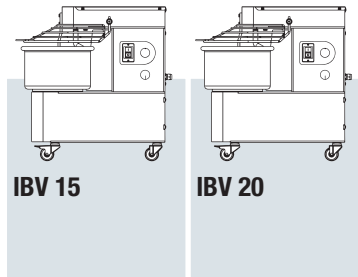
Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt ein perfekter Teig in einigen Minuten. Die Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Alle Teigknetmaschinen sind mit Drehzahlregelung ausgestattet.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, 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 motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupepâte. Les pétrins à spirale sont équipées de variateur de vitesse.

La amasadora a espiral es la máquina ideal para pizzerías, 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 de espiral son equipadas con variador de velocidad.

Спиральная тестомесильная машины - это идеальное решение для пиццерий, 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. Все тестомесительные машины оборудованы регулятором скорости.





<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Dough weigh</b></li> <li>&gt; Peso pasta</li> <li>&gt; Gewicht des Teiges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Poids pâte</li> <li>&gt; Peso de la masa</li> <li>&gt; Вес теста</li> </ul>	kg	12,0	17,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Capacity</b></li> <li>&gt; Capacità</li> <li>&gt; Fassungsvermögen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Capacité</li> <li>&gt; Capacidad</li> <li>&gt; Емкость</li> </ul>	Lt	16,0	22,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Dough / hour</b></li> <li>&gt; Impasto ora</li> <li>&gt; Teig / Stunde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Pâte / heure</li> <li>&gt; Masa / hora</li> <li>&gt; Тесто / час</li> </ul>	kg	48,0	56,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Bowl diameter</b></li> <li>&gt; Diametro vasca</li> <li>&gt; Wanne Durchmesser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Diamètre cuve</li> <li>&gt; Diámetro de la artesa</li> <li>&gt; Диаметр дежи</li> </ul>	cm	32,0	36,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Power supply</b></li> <li>&gt; Alimentazione</li> <li>&gt; Leistung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Alimentation</li> <li>&gt; Alimentación</li> <li>&gt; Питание</li> </ul>	volt	230	230
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Power</b></li> <li>&gt; Potenza (velocità 1)</li> <li>&gt; Heizleistung (Geschwindigkeit 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Puissance (vitesse 1)</li> <li>&gt; Potencia (velocidad 1)</li> <li>&gt; Мощность (Скорость 1)</li> </ul>	Kw	0,75	0,75
		Hp	1,0	1,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Frequency</b></li> <li>&gt; Frecuenza</li> <li>&gt; Frequenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fréquence</li> <li>&gt; Frecuencia</li> <li>&gt; Частота</li> </ul>	Hz	50/60	50/60
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Machine sizes</b></li> <li>&gt; Dimensioni macchina</li> <li>&gt; Maschine Abmessungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dimensions machine</li> <li>&gt; Medidas de la máquina</li> <li>&gt; Размеры машины</li> </ul>	W	<b>38,5</b>	<b>38,5</b>
		D	<b>67,0</b>	<b>67,0</b>
		H	<b>72,5</b>	<b>72,5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Packing dimensions</b></li> <li>&gt; Dimensioni imballo</li> <li>&gt; Verpackungsabmessungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dim. emballage</li> <li>&gt; Medidas del embalaje</li> <li>&gt; Размеры упаковки</li> </ul>	W	45,0	45,0
		D	76,0	76,0
		H	80,0	80,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Net weight</b></li> <li>&gt; Peso netto</li> <li>&gt; Nettogewicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Poids net</li> <li>&gt; Peso neto</li> <li>&gt; Вес-нетто</li> </ul>	kg	59,0	62,0
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Gross weight</b></li> <li>&gt; Peso lordo</li> <li>&gt; Bruttogewicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Poids brut</li> <li>&gt; Peso bruto</li> <li>&gt; Вес-брутто</li> </ul>	kg	67,0	70,0

Fixed head and bowl with inverter

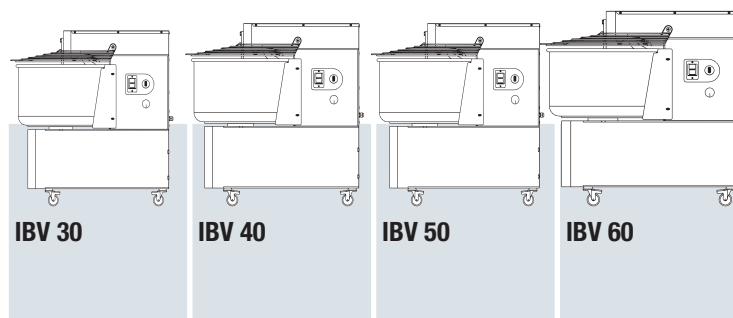
Testa e vasca fissa con variatore

Festen Kopf und Wanne mit Regler

Tête et cuve fixe avec variateur

Cabeza y artesa fija con variador

Фиксированная траверса и несъемная дежа с инвертором



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230	230
> <b>Power</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,1	1,1	1,5	1,8
		Hp	1,5	1,5	2,0	2,5
> <b>Frequency</b> > Frecuenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

**TECHNICAL FEATURES**

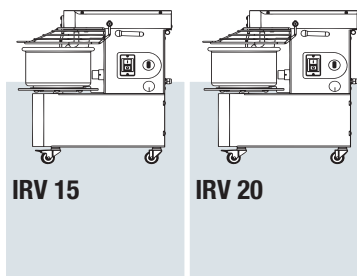
Caratteristiche Tecniche

Technischen Daten

Caractéristiques Techniques

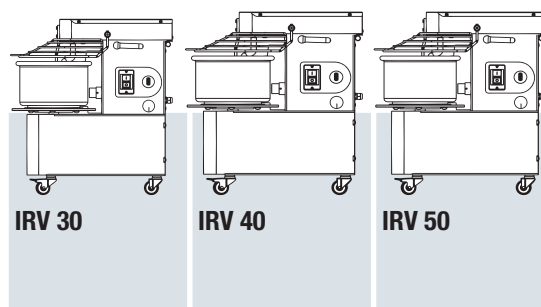
Características Técnicas

Технические характеристики

**PIZZA EQUIPMENT**


<b>&gt; Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0
<b>&gt; Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0
<b>&gt; Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	48,0	56,0
<b>&gt; Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0
<b>&gt; Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230
<b>&gt; Power</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,75	0,75
		Hp	1,0	1,0
<b>&gt; Frequency</b> > Frequenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота	Hz	50/60	50/60
<b>&gt; Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	39,0	39,0
		D	67,0	67,0
		H	73,5	73,5
<b>&gt; Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	45,0	45,0
		D	76,0	76,0
		H	80,0	80,0
<b>&gt; Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	71,5	81,0
<b>&gt; Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	85,0	85,0

Rising top and extractable bowl with inverter  
 Testa ribaltabile e vasca estraibile con variatore  
 Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne mit Regler  
 Tête basculante et cuve extractible avec variateur  
 Cabeza abatible y artesa extraíble con variador  
 Подъемная траверса и съемная дежа с инвертором



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa / hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230
> <b>Power</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,1	1,1	1,5
		Hp	1,5	1,5	2,0
> <b>Frequency</b> > Frequenza > Frequenz	> Fréquence > Frecuencia > Частота	Hz	50/60	50/60	50/60
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

PIZZA EQUIPMENT

# H2O SERIES

IBT H2O - ITR H2O

## INCREASED SPEED SPIRAL MIXER

Fixed head and bowl / Rising top and extractable bowl

## IMPASTATRICI A SPIRALE CON VELOCITÀ AUMENTATA

Testa e vasca fissa / Testa ribaltabile e vasca estraibile

## TEIGKNETMASCHINEN MIT BESCHLEUNIGTER GESCHWINDIGKEIT

Festen Kopf und Wanne / Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

## VITESSE AUGMENTÉE POUR PÉTRINS À SPIRALE

Tête et cuve fixe /  
Tête basculante et cuve extractible

## MAYOR VELOCIDAD PARA AMASADORAS DE ESPIRAL

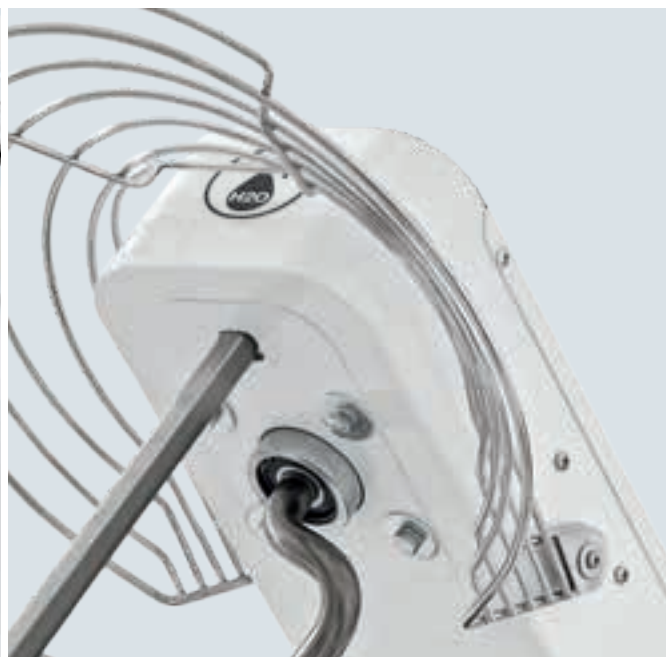
Cabeza y artesa fija / Cabeza abatible y artesa extraíble

## ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ С УСКОРЕННОЙ СКОРОСТЬЮ

фиксированная траверса и несъемная дежа  
подъемная траверса и съемная дежа



**Increased speed**  
Velocità aumentata  
Gesteigerte Geschwindigkeit  
Vitesse augmentée  
Mayor velocidad  
Увеличенная скорость



**Equipped with the “increased speed” function, the mixers of the H2O range prepare perfectly mixed dough with percentages of hydration up to 85%. Ideal for pizzerias and bakeries, the H2O mixers are silent and easy to use. The bowl, spiral, dough-breaker and safety grid are made of stainless steel.**

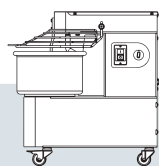
Dotate della funzione “velocità aumentata”, le impastatrici della linea H2O preparano impasti perfettamente amalgamati con percentuali di idratazione fino all'85%. Ottimali per pizzerie e panetterie, le impastatrici H2O sono silenziose e facili da utilizzare. Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox.

Ausgestattet mit der Funktion „erhöhte Geschwindigkeit“ bereiten die Teigknetmaschinen der H2O-Linie perfekt amalgamierte Mischungen zu, mit einem Hydratationsprozentsatz von bis zu 85%. Bestens geeignet für Pizzerien und Bäckereien, sind die Teigknetmaschinen H2O leise und auch leicht zu bedienen. Wanne, Spirale, Teigknetter und Schutzgitter sind aus Edelstahl.

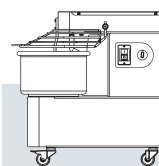
Équipés de la fonction « augmentation de la vitesse », les malaxeurs de la série H2O préparent des pâtes parfaitement amalgamées avec des pourcentages d'hydratation jusqu'à 85%. Idéaux pour les pizzerias et les boulangeries, les pétrins H2O sont silencieux et faciles à utiliser. La cuve, la spirale, le coupe-pâte et la grille de protection sont en acier inoxydable.

Provistas de la función “velocidad aumentada”, las mezcladoras de la línea H2O preparan amasijos perfectamente amalgamados con porcentajes de hidratación de hasta el 85%. Óptimas para pizzerías y panaderías, las amasadoras H2O son silenciosas y fáciles de usar. Arteza, espiral, cortapasta y rejilla de protección están realizados en acero inoxidable.

Оснащенные функцией «повышенная скорость», тестомесы линии H2O готовят очень однородное тесто с процентным содержанием влаги до 85%. Оптимальные для пиццерий и пекарен тестомесы линии H2O просты в использовании. Чаша, спиральная насадка, тестовальцовочное устройство и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.



IBT H20 15



IBT H20 20



<p>&gt; <b>Dough weigh</b></p> <p>&gt; Peso pasta</p> <p>&gt; Gewicht des Teiges</p>	<p>&gt; Poids pâte</p> <p>&gt; Peso de la masa</p> <p>&gt; Вес теста</p>	kg	12,0	17,0
<p>&gt; <b>Capacity</b></p> <p>&gt; Capacità</p> <p>&gt; Fassungsvermögen</p>	<p>&gt; Capacité</p> <p>&gt; Capacidad</p> <p>&gt; Емкость</p>	Lt	16,0	22,0
<p>&gt; <b>Dough / hour</b></p> <p>&gt; Impasto ora</p> <p>&gt; Teig / Stunde</p>	<p>&gt; Pâte / heure</p> <p>&gt; Masa / hora</p> <p>&gt; Тесто / час</p>	kg	48,0	56,0
<p>&gt; <b>Bowl diameter</b></p> <p>&gt; Diametro vasca</p> <p>&gt; Wanne Durchmesser</p>	<p>&gt; Diamètre cuve</p> <p>&gt; Diámetro de la artesa</p> <p>&gt; Диаметр дежи</p>	cm	32,0	36,0
<p>&gt; <b>Power supply</b></p> <p>&gt; Alimentazione</p> <p>&gt; Leistung</p>	<p>&gt; Alimentation</p> <p>&gt; Alimentación</p> <p>&gt; Питание</p>	volt	400	400
<p>&gt; <b>Power (speed 1)</b></p> <p>&gt; Potenza (velocità 1)</p> <p>&gt; Heizleistung (Geschwindigkeit 1)</p>	<p>&gt; Puissance (vitesse 1)</p> <p>&gt; Potencia (velocidad 1)</p> <p>&gt; Мощность (Скорость 1)</p>	Kw	0,75	0,75
		Hp	1,00	1,00
<p>&gt; <b>Power (speed 2)</b></p> <p>&gt; Potenza (velocità 2)</p> <p>&gt; Heizleistung (Geschwindigkeit 2)</p>	<p>&gt; Puissance (vitesse 2)</p> <p>&gt; Potencia (velocidad 2)</p> <p>&gt; Мощность (Скорость 2)</p>	Kw	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	1,00	1,50
<p>&gt; <b>Equipment dimensions</b></p> <p>&gt; Dimensioni macchina</p> <p>&gt; Maschine Abmessungen</p>	<p>&gt; Dimensions machine</p> <p>&gt; Medidas de la máquina</p> <p>&gt; Размеры машины</p>	W	38,5	38,5
		D	67,0	67,0
		H	72,5	72,5
<p>&gt; <b>Packing dimensions</b></p> <p>&gt; Dimensioni imballo</p> <p>&gt; Verpackungsabmessungen</p>	<p>&gt; Dim. emballage</p> <p>&gt; Medidas del embalaje</p> <p>&gt; Размеры упаковки</p>	W	45,0	45,0
		D	76,0	76,0
		H	80,0	80,0
<p>&gt; <b>Net weight</b></p> <p>&gt; Peso netto</p> <p>&gt; Nettogewicht</p>	<p>&gt; Poids net</p> <p>&gt; Peso neto</p> <p>&gt; Вес-нетто</p>	kg	59,0	62,0
<p>&gt; <b>Gross weight</b></p> <p>&gt; Peso lordo</p> <p>&gt; Bruttogewicht</p>	<p>&gt; Poids brut</p> <p>&gt; Peso bruto</p> <p>&gt; Вес-брутто</p>	kg	67,0	70,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
 Disponible motor con frecuencia 60Hz  
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



**INCLUDED**

**Increased Speed**  
 Velocità aumentata  
 Gesteigerte Geschwindigkeit  
 Vitesse augmentée  
 Mayor Velocidad  
 увеличенная скорость

**IBT**

**Three-phase**  
 Trifase  
 Dreiphasiger  
 Triphasé  
 Трёхфазный

Fixed head and bowl

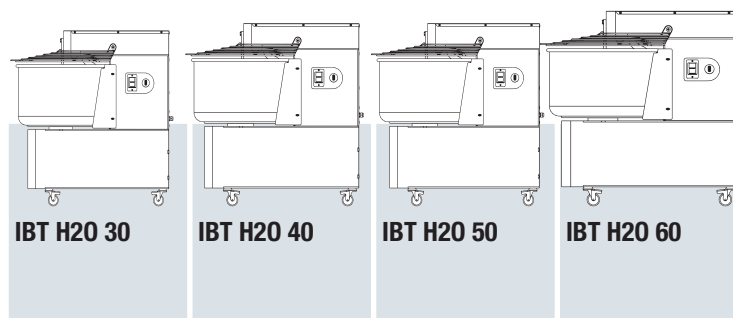
Testa e vasca fissa

Festen Kopf und Wanne

Tête et cuve fixe

Cabeza y artesa fija

фиксированная траверса  
и несъемная дежа



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0	48,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0	60,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	112,0	128,0	144,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0	50,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400	400	400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50	1,80
		Hp	1,50	1,50	2,00	2,50
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20	1,50 - 2,20
		Hp	1,75	2,30	2,00	2,00 - 3,00
> <b>Equipment dimensions</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0	53,5
		D	75,0	82,0	80,5	96,0
		H	81,0	85,0	85,0	91,5
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0	61,5
		D	77,5	84,0	84,0	103,5
		H	86,0	90,0	90,0	97,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	82,0	92,0	98,0	148,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	91,0	103,0	109,0	180,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
Disponibile motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц



**INCLUDED**

**Increased Speed**

Velocità aumentata  
Gesteigerte Geschwindigkeit  
Vitesse augmentée  
Mayor Velocidad  
увеличенная скорость

**IBT**

**Three-phase**

Trifase  
Dreiphasiger  
Triphasé  
Trifásica  
Трёхфазный



**TECHNICAL FEATURES**

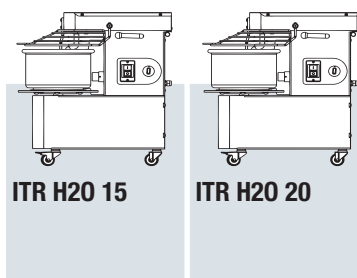
Caratteristiche Tecniche

Technischen Daten

Caractéristiques Techniques

Características Técnicas

Технические характеристики


**ITR H20 15**
**ITR H20 20**


> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	12,0	17,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	16,0	22,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	48,0	56,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	32,0	36,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	400	400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	0,75	0,75
		Hp	1,00	1,00
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	0,75 - 1,10	0,75 - 1,10
		Hp	1,00	1,50
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	39,0	39,0
		D	67,0	67,0
		H	73,5	73,5
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	45,0	45,0
		D	76,0	76,0
		H	80,0	80,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	71,5	81,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	85,0	85,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
 Disponible motor con frecuencia 60Hz  
 Возможный двигатель с частотой 60Гц



**INCLUDED**  
**Increased Speed**  
 Velocità aumentata  
 Gesteigerte Geschwindigkeit  
 Vitesse augmentée  
 Mayor Velocidad  
 увеличенная скорость

**IBT**  
**Three-phase**  
 Trifase  
 Dreiphasiger  
 Triphasé  
 Trifásica  
 Трёхфазный

Rising top and extractable bowl

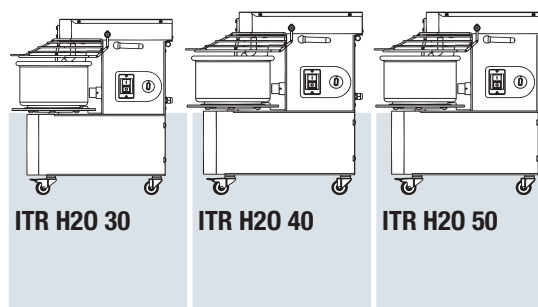
Testa ribaltabile e vasca estraibile

Hebbarem Kopf und herausnehmbarer Wanne

Tête basculante et cuve extractible

Cabeza abatible y artesa extraíble

Подъемная траверса и съемная дежа



> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0	42,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	32,0	41,0	48,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg	88,0	102,0	128,0
> <b>Bowl diameter</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diamètre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	40,0	45,0	45,0
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentazione > Питание	volt	400	400	400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10	1,50
		HP	1,50	1,50	2,00
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	1,30 - 1,70	1,30 - 1,70	1,50 - 2,20
		HP	1,75	2,30	2,00
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	43,5	48,0	48,0
		D	75,0	81,5	80,0
		H	81,0	85,0	85,0
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	49,5	55,0	55,0
		D	77,5	84,0	84,0
		H	86,0	90,0	90,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	95,0	114,0	108,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	103,0	121,0	129,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
Disponibile motor con frecuencia 60Hz  
Возможный двигатель с частотой 60Гц



**INCLUDED**

**Increased Speed**

Velocità aumentata  
Gesteigerte Geschwindigkeit  
Vitesse augmentée  
Mayor Velocidad  
увеличенная скорость

**IBT**

**Three-phase**

Trifase  
Dreiphasiger  
Triphasé  
Trifásica  
Трёхфазный

PIZZA EQUIPMENT

# IMF-ITF SERIES

## FORK MIXERS

IMPASTATRICI A FORCELLA

GABEL TEIGKNETMASCHINEN

PÉTRINS À FOURCHE

AMASADORAS DE HORQUILLA

ВИЛОЧНАЯ ТЕСТОМЕСИТЕЛЬНАЯ МАШИНА





**Prismafood fork mixers allow perfectly blended mixes in a very short time. The ideal tool for pizza, pastry and bakery chefs, fork mixer is equipped with a bowl, drive shaft and fork in stainless steel AISI 304.**

**A particularly silent drive system thanks to the gearmotor in oil bath. The mixers can be equipped with a single phase or three-phases motor. On request: three-phase motor with 2 speeds, motor with special voltages.**

Le impastatrici a forcella Prismafood consentono di ottenere impasti perfettamente amalgamati e in tempi rapidi. Strumento ideale per i professionisti della pizza, della pasticceria e della panificazione, le impastatrici a forcella sono dotate di vasca, albero di trasmissione e forcella in acciaio inox AISI 304. Sistema di trasmissione particolarmente silenzioso grazie alla presenza del motoriduttore a bagno d'olio.

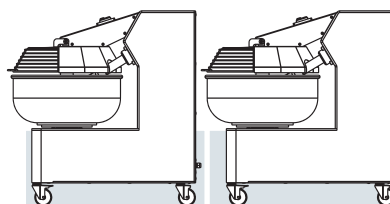
Le impastatrici possono essere dotate di motore monofase o di trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali.

Prismafood Gabel Teigknetmaschinen ermöglichen schnell einen perfekt gemischten Teig zu erhalten. Es ist das ideale Werkzeug für die Herstellung von professionellen Pizzen, Gebäck und Backwaren. Die Gabel Teigknetmaschinen sind mit einer Schüssel, einer Getriebewelle und einer Gabel aus AISI 304 Edelstahl ausgestattet. Das Übertragungssystem ist, dank der Anwesenheit des Getriebemotors im Ölbad, besonders leise. Die Knetmaschinen können mit Einzel- oder Dreiphasenmotor ausgestattet werden. Auf Anfrage: Dreiphasenmotor mit 2 verschiedenen Geschwindigkeiten, Motor mit Sonderspannungen.

Les pétrins à fourche Prismafood permettent d'obtenir des pâtes parfaitement amalgamées et dans des délais rapides. Instrument idéal pour les professionnels de la pizza, de la pâtisserie et de la boulangerie, les pétrins à fourche sont dotés d'un bac, arbre de transmission et fourche en acier inox AISI 304. Système de transmission particulièrement silencieux grâce à la présence du motoréducteur à bain d'huile. Les pétrins peuvent être dotés d'un moteur monophasé ou triphasé. Sur demande: moteur triphasé à 2 vitesses, moteur avec voltages spéciaux.

Las amasadoras de horquilla Prismafood permiten conseguir masas perfectamente amalgamadas en poco tiempo. Herramienta ideal para los profesionales de la pizza, la pastelería y la panificación. Las amasadoras de horquilla cuentan con artesa, eje de transmisión y horquilla de acero inoxidable AISI 304. Sistema de transmisión particularmente silencioso gracias al motorreductor en baño de aceite. Las amasadoras pueden equiparse con motor monofásico o trifásico. Bajo pedido: motor trifásico con 2 velocidades y motor con voltajes especiales.

Вилочные тестомесительные машины Prismafood позволяют получать хорошо замешанное тесто в кратчайшие сроки. Идеальный инструмент для профессионалов в деле изготовления пиццы, кондитеров и хлебопеков, вилочные тестомесительные машины оснащены баком, приводным валом и вилами из нержавеющей стали AISI 304. Приводная система является особенно бесшумной благодаря наличию мотор-редуктора в масляной ванне. Тестомесительные машины могут быть оснащены однофазным или трехфазным двигателем. По запросу: трехфазный двигатель с 2-мя скоростями, двигатель со специальным напряжением.


**IMF 25**
**ITF 25**
**IMF 35**
**ITF 35**

**ITF**

**ITF**

> <b>Dough weigh</b> > Peso pasta > Gewicht des Teiges	> Poids pâte > Peso de la masa > Вес теста	kg	25,0	35,0
> <b>Capacity</b> > Capacità > Fassungsvermögen	> Capacité > Capacidad > Емкость	Lt	30,0	40,0
> <b>Dough / hour</b> > Impasto ora > Teig / Stunde	> Pâte / heure > Masa por hora > Тесто / час	kg/h	75,0	105,0
> <b>Bowl diametre</b> > Diametro vasca > Wanne Durchmesser	> Diametre cuve > Diámetro de la artesa > Диаметр дежи	cm	50,0	56,4
> <b>Power supply</b> > Alimentazione > Leistung	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230/400	230/400
> <b>Power (speed 1)</b> > Potenza (velocità 1) > Heizleistung (Geschwindigkeit 1)	> Puissance (vitesse 1) > Potencia (velocidad 1) > Мощность (Скорость 1)	Kw	1,10	1,10
		Hp	1,50	1,50
> <b>Power (speed 2)</b> > Potenza (velocità 2) > Heizleistung (Geschwindigkeit 2)	> Puissance (vitesse 2) > Potencia (velocidad 2) > Мощность (Скорость 2)	Kw	0,75-1,10	0,75-1,10
		Hp	1,00-1,50	1,00-1,50
> <b>Machine sizes</b> > Dimensioni macchina > Maschine Abmessungen	> Dimensions machine > Medidas de la máquina > Размеры машины	W	52,5	59,0
		D	90,0	93,0
		H	87,5	87,5
> <b>Packing dimensions</b> > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W	107,0	107,0
		D	107,0	107,0
		H	77,0	77,0
> <b>Net weight</b> > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	165,0	165,0
> <b>Gross weight</b> > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	197,0	197,0

**SPECIAL MOTORS AT 60HZ AVAILABLE ON REQUEST**

Disponibile motore con frequenza 60Hz  
 Verfügbar Motor mit einer Frequenz von 60Hz  
 Disponible moteur avec fréquence 60Hz  
 Disponible motor con frecuencia 60Hz  
 Возможный двигатель с частотой 60Гц

**IMF**  
**Single phase**  
 Monofase  
 Einphasiger  
 Monofasé  
 Monofásica  
 Однофазный

**ITF**  
**Three-phase**  
 Trifase  
 Dreiphasiger  
 Triphasé  
 Trifásica  
 Трёхфазный

