



CLIMA
HOSTELERÍA

FIX HEAD AND BOWL SPIRAL MIXERS

- Spiral mixer for every type of dough
- Stainless-steel bowl, spiral and protection grid
- Particularly silent transmission system thanks to a chain tensioner and an oil-bath gearmotor
- All mixers are equipped with wheels, a timer and a dough-splitting hook.
- Optional: 2-speed motor.

- Pétrin à spirale adapté à n'importe quel type de pétrissage.
- Cuve, spirale et grille de protection sont en acier inoxydable.
- Le système de transmission est particulièrement silencieux grâce à un tendeur de chaîne et motoréducteur en bain d'huile.
- Toutes les machines sont équipées de roues, minuterie et pivot casse-pâte.
- Disponibles aussi avec moteur à 2 vitesses

- Spiralteigknetmaschine, die zu jeder Art von Teig geeignet ist.
- Becken, Spiral und Schutzkappe aus Edelstahl.
- Das Übertragungssystem ist besonders ruhig, dank einem Kettenspanner und einem Ölbadgetriebemotor.
- Alle Maschinen sind mit Rädern, Zeitschaltuhr und Teigbrecher ausgerüstet.
- Verfügbar mit 2-Geschwindigkeiten Motor.

- Тестомесильный аппарат со спиральным смесительным устройством позволяет приготовить любой вид теста
- Дежа, смесительное устройство в форме спирали и защитная сетка изготовлены из нержавеющей стали
- Аппарат работает практически бесшумно благодаря приводному механизму с цепной передачей и использованию редукторного двигателя с маслянной ванной
- Все аппараты в стандартной комплектации оснащены колесами, таймером и месильными лопастями
- Наличие 2-х скоростей

- Amasadora de espiral apta para cualquier tipo de masa
- Tina, espiral y rejilla de protección en acero inoxidable
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite
- Todas las máquinas disponen de ruedas, temporizador y perno para partir la masa
- Con opción 2 velocidades

- الخلاط يعمل بطريقة اللولب مناسب لأي نوع من العجي
- الوعاء و شبكة خبز المعجنات و حمايتها مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- نظام نقل العجينة مزود بكاتم صوت يعمل على عتاد زيت
- تم تجهيز جميع الأجهزة مع عجلات دبوس توقيت وقاطع العجي،
- مع خيارات تعديل السرعة عدد ٢

Impastatrici con testa e vasca fissa

Fix head and bowl spiral mixers

Pétrins avec tête et cuve fixes

Fixen Kopf u. Becken Teigknetmaschinen

Тестомесильный аппарат с фиксированными головкой и дежой

Amasadoras con cabeza y tina fija

خلاطات مع راس ووعاء ثابت



MODELLO

Model - Modèle - Modell
металл - Modelo - الموديل او النوع

IM10* IM22 IM33 IM42 IM53

Peso pasta Dough weight - Poids pâte - Teig gewicht Вес теста - Peso masa - موزن عجينة	Kg	8	18	25	38	44
Capacità vasca Capacity - Capacité - Kapazität Производительность теста кг/час - Masa/Hora - لعجين / الوقت	Lt	10	22	33	42	53
Impasto/Ora Dough mix/h - Pétrissage/h - Teigkneten/S Размеры дежи - Dimensiones tina - حجم الحوض	Kg	30	70	100	140	170
Dimensioni vasca Bowl dims. - Dim. cuve - Beckenabmess. Напряжение - Voltaje - الجهد الكهربائي	Cm	Ø 26 - H. 20	Ø 35 - H. 20	Ø 40 - H. 26	Ø 45 - H. 26	Ø 50 - H. 26
Voltaggio Voltage - Voltage - Spannung Мощность - Potencia - القوة	Volt	230	230 / 400	230 / 400	230 / 400	400
Potenza Power - Puissance - Leistung Мощность - Potencia - القوة	Hp	0,50	1,2 HP - 230V 1HP - 400V	2	2	2
Velocità vasca Bowl Speed - Vitesse cuve - Becken Geschwindigkeit Скорость вращения дежи (об/мин) Velocidad tina - سرعة الوعاء	Rpm	1V - 10	1V - 9 2V - 14	1V - 9 2V - 14	1V - 9 2V - 14	1V - 9 2V - 14
Velocità spirale Spiral Speed - Vitesse spirale - Spirale Geschwindigkeit Скорость вращения венчика (об/мин) Velocidad espiral - سرعة اللولبية	Rpm	1V - 75	1V - 93 2V - 139	1V - 93 2V - 139	1V - 93 2V - 139	1V - 93 2V - 139
Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Äußere Abmessungen Внешние габариты Dimensiones exteriores الابعاد الخارجية	Cm	L. 27 P. 54 H. 56	L. 40 P. 69 H. 63	L. 44 P. 83 H. 72	L. 47 P. 85 H. 72	L. 53 P. 86 H. 72
Peso netto Net weight - Poids net - Nettogewicht Вес нетто - Peso neto - الوزن الصافي	Kg	48	75	104	107	110

* IM10 come da foto senza timer - IM10 without timer - IM10 sans minuteur - IM10 Ohne Zeitschaltuhr

IM LINE