

Impastatrici

modello
model
Modell
modèle
modelo

		IFM 7	IFM 10	IFM 15	IF17 IR17 IR17VS IF17VS IFM17 IRM17	IF22 IR22 IR22VS IF22VS IFM22 IRM22	IF33 IR33 IF33VS IR33VS IFM33	IF42 IF42VS IR42 IR42VS	IF53 IF53VS IR53 IR53VS		
Peso pasta Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	kg	6	8	10	12	18	25	38	44		
Capacità Capacity - Fassungsvermögen - Capacité - Capacidad	Lt	7	10	15	17	22	33	42	53		
Impasto/ora Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure - Masa por hora	kg	24	30	40	48	70	100	140	170		
Diametro vasca Bowl diameter - Wanne Durchmesser - Diamètre cuve Diámetro cuba	cm	24	26	30	32	36	40	45	50		
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	Volt	230 1 Ph 50 Hz				230 1 Ph 50 Hz - 400 3 Ph 50 Hz					
Alimentazione VS Power supply VS - Spannung VS - Alimentation VS Alimentación VS	Volt	-				230 1 Ph 50/60 Hz					
Potenza motore monofase Single-phase motor power - Einphasiger Motorleistung Puissance moteur monophasé - Potencia motor monofásico	230 V	kW	0,18	0,37	0,37	0,90	0,90	1,30	-	-	
		HP	0,24	0,50	0,50	1,20	1,20	1,70	-	-	
Potenza motore trifase Three-phase motor power - Dreiphasiger Motorleistung Puissance moteur triphasé - Potencia motor trifásico	400 V	kW	-	-	-	0,75	0,75	1,5	1,5	1,5	
		HP	-	-	-	1	1	2	2	2	
Potenza motore VS Motor power VS - Motorleistung VS - Puissance moteur VS Potencia motor VS	230 V	kW	-	-	-	0,75	0,75	1,5	1,5	1,5	
		HP	-	-	-	1	1	2	2	2	
Dimensioni macchina Machine sizes - Maschine Abmessungen Dimensions machine - Dimensiones maquina	mod. IF mod. IR	lxpxh	cm	25x50x51	27x54x56	32x59x57	35x66x63	40x69x63	44x83x72	47x85x72	53x86x72
		lxpxh	cm	-	-	-	37x68x64	42x72x64	46x84x73	49x86x73	55x87x73
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	lxpxh	cm	33x57x64	33x62x65	38x65x65	47x77x77	47x77x77	50x93x88	55x93x88	60x96x88	
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³		0,12	0,13	0,16	0,28	0,28	0,41	0,45	0,51	
Peso netto Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	mod. IF	kg	41	48	50	72	75	104	107	110	
	mod. IR	kg	-	-	-	90	94	126	130	134	
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	mod. IF	kg	50	63	64	91	94	127	131	135	
	mod. IR	kg	-	-	-	108	112	149	154	159	

I dati tecnici sono indicativi. Il produttore si riserva di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. - The technical data are indicative. The manufacturer may change the product without notice. - Die technischen Angabe sind unverbindlich. Alle technischen Änderungen unter Vorbehalt. - Les données techniques sont indicatives. Le producteur se réserve d'apporter des modifications sans préavis. - Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

Legenda

- IF** Impastatrice con testa e vasca fisse - Mixer with fixed head and bowl - Teigknetmaschine mit festem Kopf und fester Wanne - Pétrin avec tête et cuve fixes - Amasadora con cabeza y cuba fijas.
- IR** Impastatrice con testa ribaltabile e vasca estraibile - Mixer with raising head and taking-off bowl - Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne - Pétrin avec tête soulevable et cuve extractible - Amasadora con cabeza abatible y cuba extraíble.
- M** Monofase - Single-phase - Einphasig - Monophasé - Monofásico.
- VS** Velocità variabile (macchine con Inverter) - Variable speed (machines with Inverter) - Variable Geschwindigkeit (Maschinen mit Inverter) - Vitesse variable (machines avec Inverter) - Velocidad variable (maquinas con Inverter).

PizzaGroup



Macchine e attrezzature per la pizzeria
Pizza machines and equipment

Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso
33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia

tel. (+39) 0434.857000
fax (+39) 0434.857001

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
www.pizzagroup.com



01 - 2011

Impastatrici

Mixers

Teigknetmaschinen

Pétrins

Amasadoras



VS



IR



IF



PizzaGroup

Impastatrici a testa fissa o ribaltabile

Serie VS a velocità variabile con tecnologia Inverter

La gamma dei nostri prodotti comprende impastatrici con testa e vasca fisse, con testa ribaltabile e vasca estraibile e con tecnologia Inverter.

✔ **Semplicità di installazione:** grazie alle prestazioni dell'Inverter possono essere alimentate da 200 a 240 Volts, 50-60 Hz, (sia da impianto monofase, che trifase 230 – 400V) ed il funzionamento è sempre con motore trifase 230 Volts.

✔ **Migliore affidabilità:** il motore è completamente protetto da sovraccarichi di tensione dovuti a cause accidentali, surriscaldamento motore, corto circuito e meno sollecitato per il ridotto nr. di giri, che passa da 1.400/2.800 a 900/1.750.

✔ **Maggior efficienza:** risparmio di energia fino al 40% grazie all'ottimizzazione del motore anche a pieno carico.

✔ **Prestazioni più elevate:** velocità variabile e regolabile a mezzo potenziometro, da 8,8 a 17 giri la vasca, da 88 a 170 la spirale.

✔ **Cicli di lavoro particolari:** previo accordo con il produttore, si può intervenire sui parametri dell'inverter.

✔ **Ottimizzazione dei costi di magazzino:** una macchina con l'inverter può coprire la richiesta di diverse macchine tradizionali dello stesso modello.

✔ **Macchina più silenziosa:** grazie al ridotto numero di giri del motore e alla regolazione automatica della tensione delle catene, che avviene tramite i tendicatena, si hanno meno rumori ed usura degli organi in movimento.

✔ **Riduzione dei costi:** la macchina grazie a queste nuove tecnologie è stata semplificata nei componenti meccanici ed elettrici.

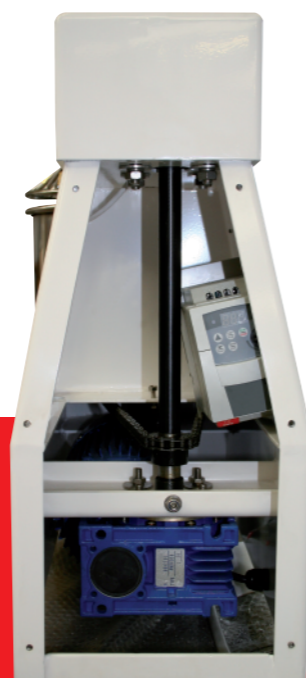
Spirale, griglia, spaccapasta e vasca in acciaio.
Spiral, grid, dough-breaker and bowl in Stainless steel.
Spirale, Gitter, Teigbrecher und Wanne aus Edelstahl.
Spirale, grille, coupe- grille, coupe-pâte et cuve en acier inox.
Espiral, rejilla, rompe pasta y cuba en acero inoxidable.

Protezione degli organi in movimento dalla pasta, acqua e farina, ecc..
Protection of mixing parts from dough, water and flour, etc..
Schutz der Knetenden Teile gegen Teig, Wasser und Mehl, u.s.w..
Protection des pièces de pétrissage de pâte, eau, farine, etc..
Protección de los producos en movimiento de masa, agua y harina, etc..

Motoriduttore
Motor-reductor. Getriebsmotor.
Motorréducteur. Motoreductor.

Tensionamento della catena molto facile.
Rapidità e facilità di sostituzione motoriduttore.
Chain tension setting very easy.
Fast and easy replacement of the motor-reductor.
Sehr einfache Einstellung der Kettenspannung.
Schneller und einfacher Ersatz des Getriebsmotors.
Réglage de la tension de la chaîne très facile.
Remplacement du motoréducteur rapide et facile.
Regulación de la tensión de la cadena muy fácil.
Sustitución del motoreductor rápida y fácil.

L'impastatrice a spirale è la **macchina ideale** per pizzeria, pasticceria, panetteria e famiglia.



Mixers with fixed or raising head

VS line with variable speed with Inverter technology

Our range of products includes mixers with fixed head and bowl, with raising head and taking-off bowl and with Inverter technology. **Simple installation:** thanks to the performances of the Inverter, they can be connected from 200 to 240 Volts, 50-60 Hz, (plugging to single phase system, or three phase 230 – 400 V); they always fit a three phase 230 Volts motor. **Improved reliability:** the motor is fully protected from electricity overcharge, due to accidental causes, motor overheating, short circuit, etc.; it is less stressed for the reduced rpm, from 1.400/2.800 to 900/1.750. **Better efficiency:** energy saving up to 40% thanks to the best motor exploitation at full load. **Higher performances:** variable and adjustable speed by a potentiometer, from 8,8 to 17 for the bowl and from 88 to 170 rpm for the spiral. **Special working cycles:** the parameters of the inverter can be adjusted for special operations (the modifications are applied upon agreement between the Manufacturer and the Operator). **Stocking cost optimization:** one machine can cover the demand of several traditional ones of the same model. **Machine more silent:** thanks to the rpm drop and to the chains automatic tension regulation, by chain tensioners, there are less noises and mechanical wear of dynamic components. **Cost reduction:** the machine is simplified in the mechanical and electric parts. **The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families.**



Spiralteigknetmaschinen mit festem oder hebbarem Kopf

VS Linie mit variabler Geschwindigkeit mit Inverter Technologie

Unsere Produkte umfassen Teigmaschine mit festem Kopf und Wanne, mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne und mit Inverter Technologie. **Anlage Einfachheit:** Dank der Leistungen des Inverters, kann man sie mit einer Spannung von 200 bis 240 Volts, 50-60 Hz verbinden (sowohl aus einphasiger als auch aus dreiphasiger Anlage 230-400 V); immer mit einem dreiphasigen 230 Volts Motor ausgerüstet. **Bessere Zuverlässigkeit:** der Motor ist komplett von Überlastungen und Spannungen geschützt, die durch zufällige Vorkommnisse, Überhitzung des Motors und Kurzschlüsse verursacht wurden. Zudem ist er dank der reduzierten Drehungen des Motors (von 1400/2800 bis 900/1750) weniger belastet. **Höhere Leistungsfähigkeit:** Bis zu 40% Energiesparung dank der Optimierung des Motors, auch bei voller Ladung. **Höhere Leistungen:** variable und je nach Wunsch regulierbare Geschwindigkeit, mittels eines Drehwiderstandes. Wanne: von 8.8 bis 17 Drehungen. Spirale: von 88 bis 170 Drehungen. **Besondere Arbeitszyklen:** nach Vereinbarung mit der Baufirma besteht die Möglichkeit, die Parameter des Inverters zu ändern. **Optimierung der Lagerkosten:** Eine Spiralteigknetmaschine mit Inverter ist fähig, die Nachfrage zahlreicher traditioneller Maschinen (vom gleichen Modell) zu decken. **Geräuschlose Maschine:** Dank der geringen Anzahl der Motordrehungen, sowie der automatischen Kettenspannungsregelung, die durch die Kettenspanner erfolgt, hat man weniger Geräusche und Abnutzung der Bewegungsteile. **Kostenverringering:** dank der neu eingesetzten Technologien, war es möglich die Anzahl von mechanischen und elektrischen Bestandteilen zu verringern. **Die Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei und für die Familie.**



Tendicatena inferiore e superiore
Upper and lower chain tensioners - Unterer und oberer Kettenspanner - Tendeurs de chaîne supérieur et inférieur - Tendores de cadena superior y inferior

La regolazione della tensione catena è automatica; quindi, meno rumori ed usura degli organi in movimento.
Automatic setting of chain tension, then less noise and wear of the moving parts.
Automatische Einstellung der Kettenspannung; dann weniger Geräusche und keine Abnutzung der knetenden Teile.
Réglage automatique de la tension de la chaîne; donc moins de bruit et usure des pièces de pétrissage.
La regulación automática de la tensión de la cadena; por lo tanto menos ruido y desgaste de las piezas en movimiento.



Pétrin avec tête fixes ou soulevable

Série VS avec vitesse variable technologie Inverter

Notre gamme de produits comprende les pétrins avec tête et cuve fixes, avec tête soulevable et cuve extractible et avec la technologie de l'Inverter. **Simplicité d'installation:** ils peuvent être branchés indifféremment à une ligne de 200 à 240Volts, 50-60 Hz (prenant la tension soit d'une installation monophasée, soit triphasée, 230-400Volts); la machine monte toujours un moteur triphasé 230V. **Meilleure fiabilité:** le moteur est complètement protégé des surcharges de tension dûs à causes accidentelles, surchauffe du moteur, court circuit ; il est moins sollicité pour le nombre de tours qui tombent 1.400/2.800 à 900/1.750. **Bonne efficacité:** économie d'énergie jusqu'à 40% grâce à l'optimisation du moteur à pleine charge aussi. **Performances plus élevées:** vitesse variable et réglable par potentiomètre, de 8,8 à 17 tours la cuve, de 88 à 170 la spirale. **Cycles de travail spéciaux:** avec un accord préalable avec le Producteur, pour des cycles de travail spéciaux, les paramètres de l'inverter peuvent être modifiés. **Optimisation des coûts d'entrepôt:** un pétrin avec l'inverseur peut couvrir la demande de plusieurs traditionnels du même modèle. **Machine plus silencieuse:** pour la réduction du nombre de tours du moteur et le réglage automatique de la tension des chaînes, par les tendeurs de chaînes, il y a moins de bruit et usure des composants dynamiques. **Réduction des coûts:** la machine avec l'inverter a été simplifiée dans les parties mécaniques et électriques. **Le pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles.**

Amasadora con parte superior fijas o estraible

Serie VS con velocidad variable con tecnología Inverter

La gamas de nuestro productos incluyen amasadora con parte superior y cuba fijas, con parte superior alzable y cuba estraible y con tecnología Inverter. **Simplicidad en su instalación:** por las prestaciones de el Inverter pueden ser conectadas de 200 Volts a 240, 50-60 Hz (sacando la tensión de instalación trifásica o monofásica 230-400 Volts); el funcionamiento es siempre con motor trifásico 230 Volts. **Mejor fiabilidad:** el motor está completamente protegido de sobrecargas de tensión debidas a causas accidentales, sobre calentamiento motor, motor en corto, ecc. y menos solicitado por el minor numero de vueltas de 1.400/2.800 a 900/1.750. **Mayor eficiencia:** ahorro de energía hasta un 40% gracias a la optimización del motor también a carga completa. **Prestaciones más elevadas:** velocidad variable y regulable a través de un potenciómetro, de 8,8 a 17 vueltas la cuba, de 88 a 170 la espiral. **Ciclos de trabajo especiales:** a través de un acuerdo preventivo con el productor, los parámetros del inverter pueden ser modificados. **Optimización de los gastos de almacén:** una máquina con inverter puede cubrir las necesidades de varias máquinas tradicionales del mismo modelo. **Maquina más silenciosa:** por el minor numero de vueltas del motor y la regulación automática de la tensión de la cadena, para los tendores de cadenas hay menos ruido y usura de los componentes dinámicos. **Reducción costes:** la maquina ha sido simplificada en las partes mecánicas y eléctricas. **La amasadora con sistema a espiral es la maquina ideal para pizzerias, confiterias, panaderías y familias.**