

Impastatrici

modello
model
Modell
modele
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	35	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 - 400 3 Ph+N 50/60 Hz				
Potenza motore monofase Single-phase motor power - Einphasiger Motorleistung Puissance moteur monophasé - Potencia motor monofásico	230 V	kW 0,18 HP 0,24	0,37 0,5	0,37 0,5	0,90 1,2	0,90 1,2	1,5 2	- -	- -
Potenza motore trifase Three-phase motor power - Dreiphasiger Motorleistung Puissance moteur triphasé - Potencia motor trifásico	400 V	kW - HP -	- -	- -	0,75 1	0,75 1	1,5 2	1,5 2	1,5 2
Potenza motore VS Motor power VS - Motorleistung VS - Puissance moteur VS Potencia motor VS	230 V	kW - HP -	- -	- -	0,75 1	0,75 1	1,5 2	1,5 2	1,5 2
Dimensioni macchina Machine sizes - Maschine Abmessungen Dimensions machine - Dimensiones máquina	l x p x h cm	25x50x51	27x54x56	31x54x57	35x66x63	40x69x63	44x83x72	47x85x72	53x86x72
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Abmessungen Dimensions emballage - Dimensiones embalaje	l x p x h cm	33x57x64	33x62x65	38x65x65	47x77x77	47x77x77	50x93x88	55x93x88	60x96x88
Volume Volume - Volumen - Volume - Volumen	m³	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. TF kg mod. TR kg	41 -	49 -	51 -	73 86	76 94	100 113	111 130	121 133
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	mod. TF kg mod. TR kg	51 -	61 -	64 -	89 102	92 129	123 136	134 153	146 158

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 festen Kopf und Wanne - Pétrin avec tête et cuve fixes - Amasadora con parte superior 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 parte superior alzable y cuba estraible.
- 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



10 - 2009

Impastatrici

Mixers
Teigknetmaschinen
Pétrins
Amasadoras



PizzaGroup

Impastatrici a velocità variabile - VS

Con tecnologia Inverter

Queste macchine sostituiscono molte delle precedenti ed hanno notevoli vantaggi.

✔ **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, etc..
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 produco en movimiento del la masa, agua y harina, etc..



Motoriduttore

Motor-reductor. Getriebemotor.
Motoréducteur. Motoreductor.

Tensionamento della catena molto facile.
Rapidità e facilità di sostituzione motoriduttore.
Chain tension setting very easy.
Speed and easy replacement of the motor-reductor.
Sehr einfache Einstellung der Kettenspannung.
Schneller und einfacher Ersatz des Getriebemotors.
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 de el motoreductor rápido y fácil.

Le impastatrici con tecnologia **Inverter** sono prodotte esclusivamente da noi.



Spiral mixers with variable speed - VS

With Inverter technology

These machines replace many of the traditional ones and have remarkable advantages.

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. **Better 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 mixers with inverter are manufactured by ourselves exclusively.



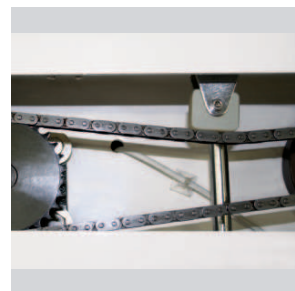
Teigknetmaschinen mit variable Geschwindigkeit - VS

Mit Inverter Technologie

Diese Maschinen ergänzen viele der traditionellen Maschinen und haben wichtige Vorteile.

Anlage Einfachheit: Dank die Leistungen des Inverters, kann man sie von 200 bis 240 Volts, 50-60 Hz verbinden, (die Spannung entnimmt sowohl von einphasiger, als dreiphasiger Anlage 230 - 400 V); sie montieren immer den dreiphasigen 230 Volts Motor. **Bessere Zuverlässigkeit:** der Motor ist komplett vor Überlastungen und Spannungen geschützt, auch vor Überhitzungen, Kurzschlüsse u.s.w. und weniger belastet für die reduzierte Drehungen des Motors, von 1400/2800 bis 900/1750. **Mehre Leistungsfähigkeit:** Energieersparung bis 40% bei voller Ladung, dank die Optimierung des Motors. **Höhere Leistung:** Geschwindigkeit nach Wunsch regulierbar dank ein Drehwiderstand, von min. 8.8 bis max 17 Drehungen die Wanne und von min. 88 max. bis 170 die Spirale. **Besondere Arbeitszyklus:** nach vorheriger Vereinbarung mit der Baufirma, Möglichkeit auf den Parametern des Inverters dazwischenzutreten, für besondere Werk-Laufzeit. **Optimierung der Kosten im Lager:** Eine Inverter Spiralteigknetmaschine kann die Nachfrage mehrerer des gleichen traditionellen Maschinen. **Sehr lautlose Maschine:** dank die Anzahl der Drehungen des Motors und des automatische Kettenspannungsregler, die durch die Kettenspanner eintritt, hat man weniger Geräusche und Abnutzung der Bewegungssteile. **Niedrigere Kosten der Standhaltung:** die Maschine hat mit diesen Leistungen weniger mechanischen und elektrischen Komponenten.

Die Spiralteigknetmaschine mit der Inverter Technologie werden von uns unter alleinrecht hergestellt.



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.



Pétrins avec vitesse variable - VS

Technologie Inverter

Ces pétrins remplacent plusieurs des traditionnels et ont beaucoup d'avantages.

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 dues 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.

Les pétrins avec technologie Inverter sont produits exclusivement par nous.

Amasadoras con velocidad variable - VS

Con tecnología Inverter

Nueva serie de amasadoras con tecnología inverter.

Estas maquinas sustituyen muchas de las tradicionales y tienen notables ventajas. **Simplicidad en su instalación:** por las prestaciones de el Inverter pueden ser conectadas da 200 Volts a 240, 50-60 Hz (sacando la instalación trifasica o monofasica 230-400 Volts); el funcionamiento es siempre con motor trifasico 230 Volts. **Mejor fiabilidad:** el motor está completamente protegido de sobrecargas de tensión debidas a causas accidentales, recalentamiento 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 de un 40% gracias a la optimización del motor también a carga completa. **Prestaciones más elevadas:** velocidad variable y regulable a través de un potenciometro, de 8,8 a 17 vueltas la cuba, de 88 a 170 la espiral. **Ciclos de trabajo especiales:** a través un acuerdo preventivo con el producteur, los parámetros de el inverter pueden ser modificados. **Optimización de los gastos de almacén:** una maquina con inverter puede cubrir las necesidades de varias maquinas tradicionales del mismo modelo. **Maquina más silenciosa:** por el minor numero de vueltas de el motor y la regulación automatica de la tensión de la cadena, para los tendores de cadenas hai menos ruido y usura de los componentes dinamicos. **Reducción costes:** la maquina ha sido simplificada en las partes mecánicas y eléctricas.

Las amasadoras con inverter están protegidas por nuestra patente mundial.