



IP/10F

Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc.

Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità - timer 0÷15 minuti solo su IP/60F e IP/80F - salvamotore escluso modello IP/10F - carrello estrazione vasca solo su IP/80F. I modelli IP/10F e IP/20F sono da banco.

Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissant, brioche, pastries, sponge cake, pie crust, meringue, mash, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc.

Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin, whip and mesh lid - aluminium spiral and spatula - micro switch on lid and basin - removable basin - quick coupling tools - mechanical 3-speed gear - 0 - 15 minute timer only on IP/60F - IP/80F - motor overload cut-off excluded on model IP/10F - basin removal trolley only on IP/80F. IP/10F and IP/20F are counter top models.

Machine pour différents types de pâtes, comme la pizza, le pain, les biscuits, les croissants, les brioches, les beignets, la pâte génoise, la pâte Brisée, les meringues, la purée, la mayonnaise, les sauces, la crème chantilly, etc.

Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve, fouet et grille de couverture en acier inox - spirale et spatule en aluminium - micro-interrupteur sur couvercle et cuve - cuve amovible - emboîtement rapide des ustensiles - changement mécanique à trois vitesses - minuterie 0 à 15 minutes uniquement sur IP/60F - IP/80F - discontacteur sauf modèle IP/10F - chariot extraction cuve uniquement sur IP/80F. Les modèles IP/10F et IP/20F sont des modèles de comptoir.

Maschine für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Beignets, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne, etc.

Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter, Schneebesen und Gitterrostdeckel aus Edelstahl - Spirale und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Deckel und Behälter - ausziehbarer Behälter - Werkzeug-Schnellanschlüsse - Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten - Timer 0÷15 Minuten nur bei IP/60F - IP/80F - Motorschutzschalter ausgenommen Modell IP/10F - Wagen zum Herausziehen des Behälters nur bei IP/80F. Die Modelle IP/10F und IP/20F sind für eine Arbeitsfläche vorgesehen.

Máquina para diferentes tipos de masa, como pizza, pan, bizcochos, croissant, bollos, petisús, bizcochuelo, pasta frola, merengues, purés, mayonesas, distintos tipos de salsas, nata montada, etc.

Estructura revestida con pintura antirayado - cuba, batidor y tapa rejilla de acero inoxidable - espiral y espátula de aluminio - microinterruptor en tapa y cuba - cuba extraíble - montaje rápido de los utensilios - cambio mecánico de 3 velocidades - temporizador 0÷15 minutos sólo en IP/60F - IP/80F - interruptor de sobrecalentamiento excluido en el modelo IP/10F - carro extracción cuba sólo en IP/80F. Los modelos IP/10F y IP/20F son para mostrador.



IP/20F



Машина предназначена для замеса самых разнообразных сортов теста - для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, беже, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок и т.п.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка - из алюминия; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; оснащена съемной дежой, быстроразъемным креплением рабочих органов, 3-скоростным переключателем, таймером на 0-15 минут (только в моделях IP/60F - IP/80F), защитой двигателя от перегрузок (кроме модели IP/10F), тележкой для откатывания дежи (только в моделях IP/80F). Модели IP/10F и IP/20F - настольные.



IP/40F



IP/80F



CARRELLO / TROLLEY IP/80F






IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

| MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | IP/10F | IP/20F | IP/30F | IP/40F | IP/60F | IP/80F | |
|--|--|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| POTENZA PUISSANCE POTENCIA | POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ | 0,37 kW (0,5 HP) | 0,55 kW (0,75 HP) | 0,75 kW (1 HP) | 1,1 kW (1,5 HP) | 3 kW (4 HP) | 3,7 kW (5 HP) | |
| ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN | POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ | 230V/1N/50Hz | 230V/1N/50Hz - 400V/3N/50Hz | 400V/3N/50Hz | | | | |
| VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD | SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ | 78/179/309 rpm | | | | 70/210/360 rpm | | |
| DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA | TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ | 10 Lt. (ø 245x220h mm) | 20 Lt. (ø 320x280h mm) | 30 Lt. (ø 370x350h mm) | 40 Lt. (ø 390x370h mm) | 60 Lt. (ø 460x410h mm) | 80 Lt. (ø 500x470h mm) | |
| DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES | DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ | 480x400 x650h (mm) | 560x550 x900h (mm) | 650x580 x1050h (mm) | 685x620 x1050h (mm) | 930x800 x1500h (mm) | 950x840 x1500h (mm) | |
| PESO NETTO POIDS NET PESO NETO | NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО | 37 Kg | 98 Kg | 195 Kg | 200 Kg | 450 Kg | 520 Kg | |
| PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO | GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО | 38 Kg | 118 Kg | 220 Kg | 225 Kg | 520 Kg | 590 Kg | |
| DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ | | 500x470 x740h (mm) | 520x650 x1053h (mm) | 800x670x1240h (mm) | | 1240x980x1780h (mm) | | |
| VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ | | 0,174 m ³ | 0,355 m ³ | 0,472 m ³ | | 2,163 m ³ | | |

QUANTITÀ MASSIME CONSIGLIATE PER TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE
MAXIMUM RECOMMENDED QUANTITIES FOR DIFFERENT INGREDIENTS
QUANTITÉS MAXIMALES CONSEILLÉES PAR TYPE DE TRAVAIL
EMPFOHLENE HÖCHSTMENGEN JENACH VERARBEITUNGSART
CANTIDADES MÁXIMAS ACONSEJADAS PARA LOS DIVERSOS TIPOS DE ELABORACIÓN
МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО, РЕКОМЕНДУЕМОЕ ДЛЯ ТИПА ОБРАБОТКИ

| | MODELLO MODELE MODELO | MODEL MODELL МОДЕЛЬ | IP/10F | IP/20F | IP/30F | IP/40F | IP/60F | IP/80F |
|--|---|--|--|--------|--------|--------|--------|--------|
| FRUSTA WHIP FOUET BESEN BATIDOR ВЕНЧИК  | PANNA MONTATA CRÈME CHANTILLY NATA MONTADA | WHIPPED CREAM SCHLANGENSÄHNE ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ | A VOLUME / BY VOLUME / SELON VOLUME / JE NACCH ZUNAHME / POR VOLUMEN / ПО ОБЪЕМУ | | | | | |
| | MERINGHE MERINGUE MERENGUE | MERINGUES BAISER БЕЗЕ | 0,5 Kg | 1,5 Kg | 2,2 Kg | 3 Kg | 4,5 Kg | 6 Kg |
| | PAN DI SPAGNA N. UOVA GÉNOISE NR. D'OEUF BIZCOCHO NR. HUEVO | SPONGE CAKE EGG NR. BISKUIT NR. EIER БИСКВИТЫ ЯЙЦА | 10 | 30 | 45 | 60 | 90 | 120 |
| | ALBUMI D'UOVO BLANCS D'OEUF CLARAS DE HUEVO | EGG WHITES EIKLAR ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ | 12 | 32 | 48 | 64 | 96 | 128 |
| SPATOLA SPATULA SPATULE SPACHTEL ESPÁTULA ЛОПАТКА  | PURÉ PURÉE PURÉ | PURÉE PÜREE ПЮРЕ | 3,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg | 30 Kg | 40 Kg |
| | FONDANTE FONDANT AZÚCAR FONDANT | FONDANT FONDANT ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД | 2 Kg | 6 Kg | 9 Kg | 12 Kg | 18 Kg | 24 Kg |
| | CARNI VIANDES CARNES | MEATS FLEISCH МЯСО | 3,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg | 30 Kg | 40 Kg |
| UNCINO HOOK CROCHET HAKEN GANCHO КРЮК  | PIZZA PIZZA PIZZA | PIZZA PIZZA ПИЦЦА | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | PANE PAIN PAN | BREAD BROT ХЛЕБ | 2 Kg | 6 Kg | 9 Kg | 12 Kg | 18 Kg | 24 Kg |
| | PASTA FROLLA PÂTE BRISÉE PASTA FROLA | PASTRY MÜRBETEIG ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО | 1,5 Kg | 4 Kg | 6 Kg | 8 Kg | 12 Kg | 16 Kg |
| | PASTA PER BIGNÉ PÂTE À BEIGNETS MASA PARA PETITS-CHOUX | CREAM PUFF PASTRY BEIGNETMASSE ЗАВАРНОЕ ТЕСТО | 1,5 Lt. | 4 Lt. | 6 Lt. | 8 Lt. | 12 Lt. | 16 Lt. |
| | PASTA PER BRIOCHE PÂTE À BRIOCHE MASA PARA BOLLOS | BRIOCHE PASTRY BRIOCHETEIG СДОВОЕ ТЕСТО | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | PASTA PER CROISSANT PÂTE À CROISSANTS MASA PARA CROISSANT | CROISSANT PASTRY CROISSANTEIG ТЕСТО ДЛЯ КРУАССОНОВ | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | | | | | | | | |