

IMPASTATRICI

SPIRAL MIXERS

L'impastatrice a spirale è l'ideale per la maggior parte delle attività gastronomiche: pasticcerie, panetterie, pizzerie e anche in casa propria. La forma della spirale garantisce impasti sempre amalgamati e la griglia permette di inserire gli ingredienti a cascata mentre la macchina è in movimento. Disponibile con velocità singola, doppia o variabile, con vasca fissa o ribaltabile.

CON CAPACITÀ DI LAVORO DA 6 A 44 KG

WITH LOAD CAPACITY FROM 6 TO 44 KG



pizzagroup.com

L'impastatrice è la soluzione ideale per impastare pizze, pane e dolci, adatto a tutte le tipologie di lavorazioni.

Spiral Mixers are perfect for mixing pizza/bread doughs or dessert mixes and are suitable for all types of processing.

IMPASTATRICI

SPIRAL MIXERS

PGBR_ITEN_2309

PIZZAGROUP

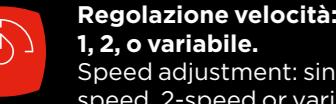


CARATTERISTICHE E VANTAGGI

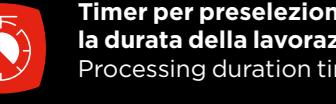
PLUSES AND FEATURES

Le impastatrici professionali Pizza Group sono costruite con una vasca in acciaio inox, robuste e affidabili. Semplicità di utilizzo per un ingombro minimo. Vengono realizzate con le migliori tecnologie per permettere l'ottimale lavorazione degli impasti mantenendo sempre il lavoro compatto e omogeneo.

Pizza Group professional mixers are built with hard-wearing, reliable stainless steel bowls. They combine user-friendliness with minimum bulk. Produced with the best technology to ensure optimal mixing and a compact, homogeneous dough at all times.



**Regolazione velocità:
1, 2, o variabile.
Speed adjustment: single-speed, 2-speed or variable.**



**Timer per preselezione
la durata della lavorazione.
Processing duration timer.**

**Testa fissa o ribaltabile
e vasca estraibile.
Fixed or tilting head
and removable bowl.**

INOX
**Vasca, coperchio, spirale e
spaccapasta in acciaio inox.
Bowl, lid, spiral and dough
breaker in stainless steel.**

**Disponibili anche su ruote
per la massima mobilità.
Also available with wheels
for maximum portability.**

**Struttura smontabile
per una pulizia profonda.
Can be disassembled
for thorough cleaning.**

TESTA FISSA

FIXED HEAD



1 SPEED

7 Lt IFM7
L25 D 50 H 51

10 Lt IFM10
L27 D 54 H 56

15 Lt IFM15
L32 D 59 H 57

1 SPEED

17 Lt IF17
L35 D 66 H 63

22 Lt IF22
L40 D 69 H 63

33 Lt IF33
L44 D 83 H 72

42 Lt IF42
L47 D 85 H 72

53 Lt IF53
L53 D 86 H 72

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included

The right baking experience

TESTA RIBALTABILE

TLTING HEAD



1 SPEED

10 Lt IRM10
L27 D 59 H 57

17 Lt IR17
L35 D 66 H 63

22 Lt IR22
L42 D 72 H 64

33 Lt IR33
L46 D 84 H 73

42 Lt IR42
L49 D 86 H 73

53 Lt IR53
L55 D 87 H 73

TUTTI I MODELLI

Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included

IMPASTATRICI / SPIRAL MIXERS

TESTA FISSA / RIBALTABILE

FIXED / TLTING HEAD

VARIABLE SPEED

17 Lt IR17 VS
L37 D 68 H 64

22 Lt IF22 VS
L40 D 69 H 63

33 Lt IF33 VS
L44 D 83 H 72

42 Lt IF42 VS
L47 D 85 H 72

53 Lt IF53 VS
L53 D 86 H 72

2 SPEEDS

22 Lt IF22 2V
L40 D 69 H 63

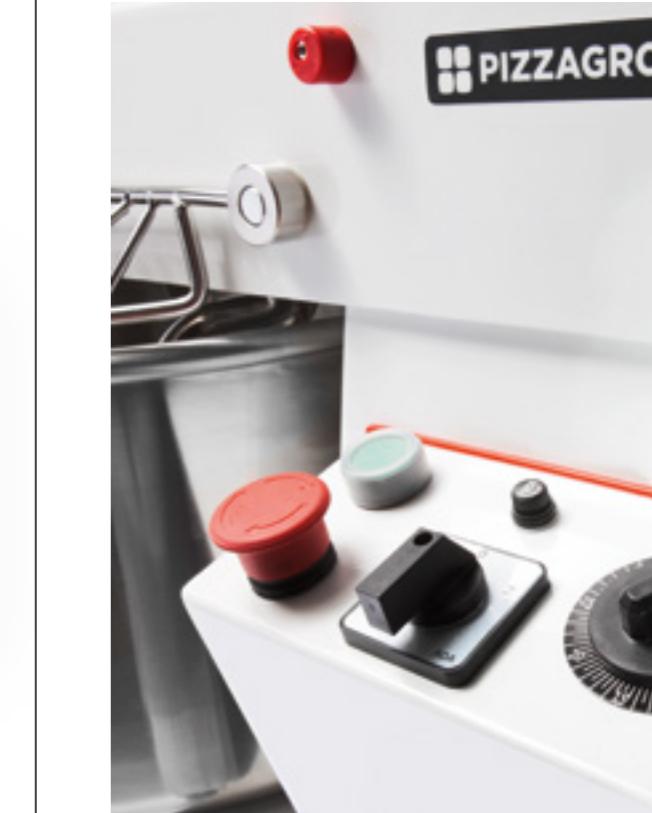
33 Lt IF33 2V
L44 D 83 H 72

42 Lt IF42 2V
L47 D 85 H 72

53 Lt IF53 2V
L53 D 86 H 72

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included

TUTTI I MODELLI
Sono inclusivi di timer e ruote
ALL MODELS
With timer and wheels included



REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

Le impastatrici professionali a spirale Pizza Group sono disponibili a 1 o 2 velocità (modelli con pulsante) o a velocità variabile (modelli con rotella).

SPEED ADJUSTMENT

Pizza Group professional mixers feature 1- or 2-speed control (pushbutton models) or variable-speed control (models with dial).