



PizzaGroup

Impastatrici a spirale



SPIRAL MIXERS
SPIRAL TEIGKNETMASCHINEN
PETRINS A SPIRALE
AMASADORAS A ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ

IMPASTATRICI A SPIRALE

IR LINE
VS LINE



IR LINE



**IMPASTATRICI A SPIRALE
IDEALI PER OGNI IMPASTO**

**Spiral Mixers ideal for any
dough**

**Spiralteigknet- maschinen
Ideal für jede Teig**

**Pétrins à spirale ideal pour
tout genre de pâte**

**Amasadoras a espiral ideal
para cualquiera masa**

**Спиральные тестомесильные
машины Идеально подходят
для любого теста**

ITA La gamma delle impastatrici a spirale Pizza Group permette di lavorare impasti per pizza e panificati da 6 kg a 44 kg (7-53 lt) con ottime rese ed in tempi brevi. Queste macchine sono ideali per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. Possono avere testa e vasca fisse (IF), testa ribaltabile e vasca estraibile (IR) e dalla 17 lt alla 53 lt possono avere velocità variabile grazie alla tecnologia Inverter (VS). La spirale, la griglia, lo spaccapasta e la vasca sono in acciaio inox rispondente alle norme sanitarie. Le versioni dalla 17 lt alla 53 lt hanno di serie le ruote ed il temporizzatore; il pannello comandi è inclinato rispetto alla macchina per permettere un miglior accesso ai comandi. I modelli da 7, 10 e 15 lt hanno il pannello comandi con tasto e sono solo monofasi. Per un uso ottimale delle nostre impastatrici si consiglia di lavorare impasti da un minimo del 20% ad un massimo dell'80% di pasta finita rispetto alla capacità della vasca. La proporzione degli ingredienti dev'essere di minimo 1/3 per i liquidi (olio e acqua) e un massimo di 2/3 per la parte solida (farina, lievito e sale).

with optimal yield in a short period of time. These machines are ideal for pizzerias, pastry shops, bakeries and families. They can have a fixed head and bowl (IF), raising head and removable bowl (IR) and from 17 l to 53 l versions, they can have variable speed thanks to the Inverter technology (VS). The spiral, grid, dough-breaker and bowl are in stainless steel, in compliance with health regulations. The 17 l to 53 l versions have wheels and timer provided standard, and the control panel is inclined towards the machine to make it easier to access the controls. The 7, 10 and 15 l models have a control panel with an on-off key and are single-phase only. For the optimal use of our spiral mixers, we recommend preparing doughs from a minimum of 20% to a maximum of 80% of finished dough with respect to bowl capacity. The proportion of ingredients must have a minimum of 1/3 liquids (oil and water) and a maximum of 2/3 of solid ingredients (flower, yeast and salt).

UK The range of Pizza Group spiral mixers makes it possible to prepare between 6 kg and 44 kg (7-53 l) of pizza and bread dough

DE Mit der Produktreihe der Spiral-Teigmaschinen von Pizza Group können Teige für Pizza und Bäckereiprodukte von 6 kg bis zu 44 kg (7-53 l) mit ausgezeichnetem Ergebnis und in kurzer

Zeit verarbeitet werden. Diese Maschinen sind ideal für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Familien. Erhältlich mit festem Kopf und fester Wanne (IF), klappbarem Kopf und entnehmbarer Wanne (IR), von 17 l bis 53 l, dank der Inverter-Technik mit variabler Geschwindigkeit. Die Spirale, das Gitter, der Teigteiler und die Wanne sind aus Edelstahl, der den Hygienevorschriften entspricht. Die Ausführungen von 17 l bis 53 l besitzen serienmäßig Rollen, um besseren Zugriff auf die Steuerung zu haben, sind der Zeitgeber und das Bedienfeld gegenüber der Maschine geneigt. Die Modelle mit 7, 10 und 15 l besitzen ein Bedienfeld mit Ein-/Aus-Taste und sind nur mit Monophase erhältlich. Für eine optimale Verwendung unserer Teigmaschinen sollten Teige mit mindestens 20% und höchstens 80% Fassungsvermögen der Wanne gegenüber dem fertigen Teig bearbeitet werden. Die Zusammensetzung des Teigs muss mindestens zu 1/3 aus Flüssigkeit (Öl oder Wasser) und darf höchstens zu 2/3 aus festen Stoffen (Mehl, Hefe und Salz) bestehen.

FR La gamme des pétrins à spirale Pizza Group permet de travailler des pâtes pour pizza et pain de 6 kg à 44 kg (7-53 lt) avec d'excel-

IF LINE VS LINE



IF LINE

lents rendements et très rapidement. Ces machines sont parfaites pour les pizzerias, les pâtisseries, les boulangeries et les familles. Elles peuvent avoir la tête et le cuve fixes (IF), la tête basculante et le cuve extractible (IR) et de 17 l à 53 l elles peuvent avoir une vitesse variable grâce à la technologie Inverter (VS). La spirale, la grille, l'ustensile pour rompre la pâte et le cuve sont en acier inox et conformes aux normes sanitaires. Les versions de 17 l à 53 l ont de série les roulettes, le temporisateur et le bandeau de commande est incliné par rapport à la machine afin de permettre un meilleur accès aux commandes. Les modèles de 7, 10 et 15 l ont le bandeau de commande avec touche on/off et sont uniquement monophasés. Pour une utilisation optimale de nos pétrins, il est conseillé de travailler les pâtes d'un minimum de 20% à un maximum de 80% de pâte finie par rapport à la capacité du cuve. La proportion des ingrédients doit être de minimum 1/3 pour les liquides (huile et eau) et un maximum de 2/3 pour la partie solide (farine, levure et sel).

ES La gama de las amasadoras de espiral Pizza Group permite trabajar con masas para pizza y productos de panadería de 6 kg a 44 kg (7-53

l) con excelentes rendimientos y en tiempos breves. Estas máquinas resultan ideales para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias. Pueden tener cabeza y cuba fijas (IF) o cabeza abatible y cuba extraíble (IR), y las versiones de la 17 lt a la 53 lt pueden tener velocidad variable gracias a la tecnología Inverter (VS). La espiral, la rejilla, el rompe-pasta y la cuba son de acero inoxidable, conforme a las normas sanitarias. Las versiones de la 17 lt a la 53 lt incorporan de serie las ruedas y el temporizador, y el panel de mandos está inclinado en relación con la máquina para facilitar el acceso a los controles. Los modelos de 7, 10 y 15 lt incluyen un botón on/off en el panel de mandos y solo están disponibles en versión monofásica. Para hacer un uso ideal de nuestras amasadoras se recomienda trabajar con masa acabada que ocupe entre un mínimo del 20% y un máximo de del 80% de la capacidad de la cuba. La proporción de los ingredientes debe ser como mínimo de 1/3 para los líquidos (aceite y agua) y como máximo 2/3 para la parte sólida (harina, levadura y sal).

RU Ассортимент спиральных тестомесильных машин Pizza Group позволяет работать с тестом для пиццы и хлебной продукции весом от 6 кг до 44 кг (7-53 л) с отличной

производительностью за короткое время. Эти машины идеально подходят для пиццерий, кондитерских, хлебопекарен. Могут иметь фиксированную головку и дежу (IF), откидную головку и съемную дежу (IR) и модели объемом от 17 л до 53 л могут иметь переменную скорость, благодаря технологии с инвертором (VS). Спираль, решетка, отсекающий и дежа сделаны из нержавеющей стали, отвечающей санитарным стандартам. У моделей объемом от 17 л до 53 л в стандартную комплектацию входят колеса, таймер, а панель управления наклонена по отношению к машине, чтобы сделать более удобным доступ к органам управления. У моделей объемом 7, 10 и 15 л есть панель управления с клавишей ВКЛ./ВЫКЛ., и они являются только однофазными. Для оптимального использования наших тестомесильных машин рекомендуется наполнять от 20% до 80% объема дежи. Пропорция ингредиентов должна быть минимум 1/3 для жидкостей (растительное масло и вода) и максимум 2/3 для твердой части (мука, дрожжи и соль).

SERIE VS A VELOCITÀ VARIABILE

CON TECNOLOGIA INVERTER



IF/IR VS LINE



CON TECNOLOGIA INVERTER

VS line with variable speed
with Inverter technology

Produktreihe VS mit variabler
Geschwindigkeit durch
Inverter-Technik

Serie VS à vitesse variable
avec technologie Inverter

Serie VS de velocidad
variable con tecnología
Inverter

Серия "VS" с переменной
скоростью с технологией с
инвертором

ITA Semplicità di installazione: queste macchine montano motore trifase 230 Volts. Grazie all'Inverter possono essere alimentate da 200 a 240 Volts, 50-60Hz (sia da impianto monofase che trifase 230-400V dotato di differenziale in Classe A). Il motore è completamente protetto da sovraccarichi di tensione dovuti a cause accidentali, surriscaldamento motore, corto circuito e meno sollecitato per il ridotto n. di giri che è di 900/1.750 anziché 1.400/2.800. La velocità è variabile con l'utilizzo di un potenziometro sul pannello comandi. Grazie al ridotto numero di giri del motore e alla regolazione della tensione delle catene con i tendicatena gli organi di movimento hanno una minor usura.

UK Simple installation: these machines have three-phase 230 Volt motors. Thanks to the Inverter they can be connected to a 200 to 240 Volt, 50-60Hz power supply (to a single phase system or a three-phase 230-400V system with Class A differential). The motor is fully protected from electricity overcharge due to accidental causes, motor overheating, short circuit and is less stressed due to the reduced rpm that is 900/1.750 instead of 1.400/2.800. The speed is variable due to the use of a potentiometer on the control panel. Due to the lower motor rpm and the adjustment of the chain tension with the chain tensioner, the moving components have less mechanical wear.

DE Einfache Installation: Diese Maschinen sind mit einem Dreiphasenmotor mit 230 Volt ausgerüstet. Dank des Inverters kann die Speisung zwischen 200 und 240 Volt, 50-60Hz betragen (sowohl als

einphasige Anlage als auch als dreiphasige Anlage 230-400V mit Differenzial Klasse A). Der Motor ist vollständig gegen versehentliche Überspannung, Überhitzung des Motors und Kurzschluss geschützt und durch die geringere Drehzahl von 900/1.750 statt 1.400/2.800 Umdrehungen weniger beansprucht. Die Geschwindigkeit kann mit Hilfe eines Drehwiderstands am Bedienpult eingestellt werden. Aufgrund der geringeren Umdrehungszahl des Motors und der Einstellung der Kettenspannung durch Kettenspanner werden die beweglichen Teile weniger abgenutzt.

FR Simplicité d'installation: ces machines montent un moteur triphasé 230 Volts. Grâce à l'Inverter, elles peuvent être alimentées de 200 à 240 Volts, 50-60Hz (aussi bien depuis installation monophasée que triphasée 230-400V équipée de différentiel en Classe A). Le moteur est entièrement protégé contre les surcharges de tension dues à des causes accidentelles, à la surchauffe du moteur, à un court-circuit et est moins sollicité grâce à son nombre réduit de tours qui est de 900/1.750 au lieu de 1.400/2.800. La vitesse est variable moyennant un potentiomètre sur le panneau de commande. Grâce au nombre réduit de tours du moteur et au réglage de la tension des chaînes avec les tendeurs pour chaîne, les organes de mouvement s'usent moins.

ES Facilidad de instalación: estas máquinas incorporan un motor trifásico a 230 Volts. Gracias al Inverter, su alimentación puede ir de

200 a 240 Volts, 50-60Hz (tanto con instalación monofásica como trifásica 230-400V dotada de diferencial de Clase A). El motor está totalmente protegido contra sobrecargas de tensión debidas a causas accidentales, recalentamiento del motor y cortocircuitos, y se ve sometido a menores esfuerzos gracias al reducido número de revoluciones, que es de 900/1.750 en vez de 1.400/2.800. La velocidad es variable gracias al potenciómetro situado en el panel de mandos. Gracias al reducido número de revoluciones del motor y a la regulación de la tensión de las cadenas con los tensores de cadena, los órganos móviles sufren menos desgaste.

RU Простота установки: на этих машинах установлен трёхфазный двигатель 230 В. Благодаря инвертору может работать в диапазоне от 200 до 240 В, 50-60 Гц (как от однофазной, так и трёхфазной установки 230-400 В, оснащенной дифференциальным выключателем класса А). Двигатель полностью защищен от перегрузок по напряжению, вызванных случайными причинами, перегревом двигателя, коротким замыканием и подвержен меньшей нагрузке, благодаря уменьшенному числу оборотов, равному 900/1.750 вместо 1.400/2.800. Скорость изменяется с помощью потенциометра на панели управления. Благодаря уменьшенному числу оборотов двигателя и регулировке натяжения цепей при помощи натяжных приспособлений цепи движущиеся компоненты подвергаются меньшему износу.

Impastatrici		Modello Model Modell Modèle Modelo Модель		IFM7	IFM10 IRM10	IFM15	IF17 IF17VS IFM17 IR17 IR17VS IRM17	IF22 IF22VS IFM22 IR22 IR22VS IRM22	IF33 IF33VS IFM33 IR33 IR33VS	IF42 IF42VS IR42 IR42VS	IF53 IF53VS IR53 IR53VS
Peso pasta Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte Peso de la masa - Вес теста		kg		6	8	10	12	18	25	38	44
Capacità Capacity - Fassungsvermögen Capacité - Capacidad - Ёмкость		Lt		7	10	15	17	22	33	42	53
Impasto/ora Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure Masa por hora - Тесто/час		kg		24	30	40	48	70	100	140	170
Dimensioni vasca Bowl sizes - Wanneabmessungen Dimensions cuve - Dimensiones cuba Размеры дежи		ø x h cm		24x16	26x20	30x21	32x21	35x21	40x26	45x26	50x26
Alimentazione Power supply - Spannung - Alimentation Alimentación - Питание		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 Питание VS		Volt		230 1 Ph 50 Hz			230 1 Ph 50/60 Hz				
Potenza motore monofase Single-phase motor power Einphasiger Motorleistung Puissance moteur monophasé Potencia motor monofásico Мощность однофазного двигателя		230 V	kW	0,30	0,37	0,37	0,90	0,90	1,30	-	-
			HP	0,40	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 Мощность трехфазного двигателя		400 V	kW	-	-	-	0,75	0,75	1,50	1,50	1,50
			HP	-	-	-	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00
Potenza motore VS Motor power VS Motorleistung VS Puissance moteur VS Potencia motor VS Мощность двигателя VS		230 V	kW	-	-	-	0,75	0,75	1,50	1,50	1,50
			HP	-	-	-	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00
Dimensioni macchina Machine sizes Maschinen Abmessungen Dimensions machine Dimensiones maquina Размеры машины		mod. IF	lxpxh cm	25x50x51	27x54x56	32x59x57	35x66x63	40x69x63	44x83x72	47x85x72	53x86x72
		mod. IR	lxpxh cm	-	27x59x57	-	37x68x64	42x72x64	46x84x73	49x86x73	55x87x73
Dimensioni imballo Packing sizes - Verpackung Ab. Dim. emballage - Dim. embalaje Размеры упаковки		mod. IF	lxpxh cm	33x57x64	34x62x65	39x65x66	47x77x78	47x77x78	50x91x88	60x93x88	60x96x88
		mod. IR	lxpxh cm	-	34x62x65	-	50x77x78	50x77x78	55x91x88	60x93x88	60x96x88
Volume Volume - Volumen - Volume Volumen - Объем		mod. IF	m³	0,12	0,14	0,17	0,28	0,28	0,40	0,49	0,51
		mod. IR	m³	-	0,14	-	0,30	0,30	0,44	0,49	0,51
Peso netto Net weight - Netto Gewicht Poids net - Peso neto Вес нетто		mod. IF	kg	41	48	50	72-73-79	75-76-82	104-106-110	107-109	110-112
		mod. IR	kg	-	50	-	90-91-97	93-94-100	126-127	130-131	134-136
Peso lordo Gross weight - Brutto Gewicht Poids brut - Peso bruto Вес брутто		mod. IF	kg	50	63	64	91-92-98	94-95-101	127-129-133	131-133	135-137
		mod. IR	kg	-	65	-	108-109-115	112-113-119	149-150	154-155	159-161

Legenda Key Zeichenerklärung Légende Leyenda Условные обозначения	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 - Тестомесильная машина с неподвижной верхней частью и дежой.
	IR	Impastatrice con testa ribaltabile e vasca estraibile (IRM10 con testa ribaltabile e vasca fissa) - Mixer with raising head and taking-off bowl (IRM10 with rising top and fixed bowl) - Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne (IRM10 mit festem Kopf und fester Wanne) - Pétrin avec tête soulevable et cuve extractible (IRM10 avec tête soulevable et cuve fixe) - Amasadora con cabeza abatible y cuba extraíble (IRM10 con cabeza y cuba fijas) - Тестомесильная машина с откидной верхней частью и выдвинутой дежой (IRM10 с откидной верхней частью и неподвижной чашей).
	M	Monofase - Single-phase - Einphasig - Monophasé - Monofásico - Однофазный.
	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) - Переменная скорость (машины с инвертором).

