IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, 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-éraflures - 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.


IP/10F


IP/20F

IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

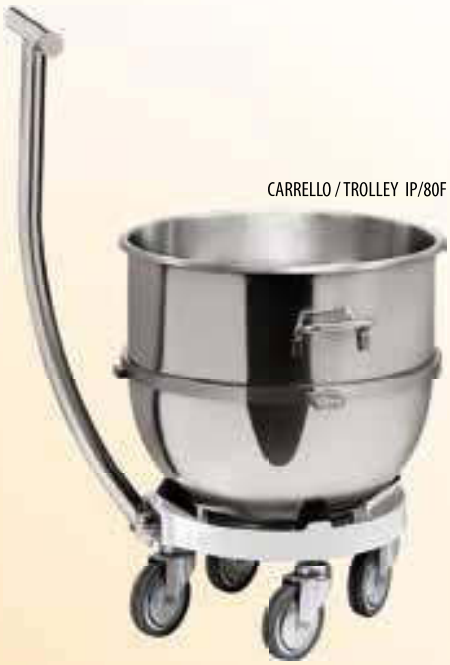
ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IP/40F

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.

Машина предназначена для замеса самых разнообразных сортов теста - для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, безе, 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 e IP/20F - настольные.



CARRELLO / TROLLEY IP/80F



IP/80F

IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

MODELLO / MODÈLE / 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		
VELOCITÁ / 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	

QUANTITÁ MASSIME CONSIGLIATE PER TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE
MAXIMUM RECOMMENDED QUANTITITES 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 / MODÈLE / 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 / SCHLANGSAHNE / 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
	FONDENTE / 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 / СДОБНОЕ 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 / CROISSANTTEIG / ТЕСТО ДЛЯ КРУАССАНОВ	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg