

Amasadoras



Impastatrici con testa e vasca fissa
Spiral mixers with fixed head and bowl
Spiralteigknetmaschinen mit festem Kopf und fester Wanne
Pétrins avec tête et cuve fixes
Amasadoras con cabeza y cuba fijas



Versione "2V" | "2V" Version



Impastatrici a spirale
Spiral-Teigknetmaschinen



Dough spiral mixer
Amasadoras a espiral



Pétrin a spirale

mod.	mm.	V - Hz	Hp	kW	Vasca - Basin - Cuve - Becken			Kg / h		
					Lt.	Kg.	Ø mm.			
ITF-M5	240x500x500H	230/1N+T 50	0,50	0,37	7	5	Ø 240	29	45	0,17
ITF-M10	260x500x500H	230/1N+T 50	0,50	0,37	10	8	Ø 260	35	46	0,17
ITF-M15	385x670x725H	230/1N+T 50	1,00	0,75	16	12	Ø 320	48	75	0,24
ITF-T15	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	16	12	Ø 320	48	75	0,24
ITF-T15-2V	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	16	12	Ø 320	48	75	0,24
ITF-M20	385x670x725H	230/1N+T 50	1,00	0,75	22	17	Ø 360	56	75	0,24
ITF-T20	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	22	17	Ø 360	56	75	0,24
ITF-T20-2V	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	22	17	Ø 360	56	75	0,24
ITF-M30	424x735x805H	230/1N+T 50	1,50	1,1	32	25	Ø 400	88	94	0,32
ITF-T30	424x735x805H	400/3N+T 50	1,50	1,1	32	25	Ø 400	88	94	0,32
ITF-T30-2V	424x735x805H	400/3N+T 50	1,50	1,1	32	25	Ø 400	88	94	0,32
ITF-M40	480x805x825H	230/1N+T 50	1,50	1,1	41	35	Ø 450	112	108	0,42
ITF-T40	480x805x825H	400/3N+T 50	1,50	1,1	41	35	Ø 450	112	108	0,42
ITF-T40-2V	480x805x825H	400/3N+T 50	1,50	1,1	41	35	Ø 450	112	108	0,42
ITF-M50	480x805x825H	230/1N+T 50	2,00	1,5	48	42	Ø 450	128	109	0,42
ITF-T50	480x805x825H	400/3N+T 50	2,00	1,5	48	42	Ø 450	128	109	0,42
ITF-T50-2V	480x805x825H	400/3N+T 50	2,00	1,5	48	42	Ø 450	128	109	0,42

mod.

SUP-IM-60H

Voltaggio speciale 110V 60Hz / 230V 60Hz | Special voltage 110V | 60Hz / 230V 60Hz | Voltage spécial 110V 60Hz / 230V 60Hz | Sonderspannung 110V 60Hz / 230V 60Hz |

Versione "2V" | "2V" version | "2V" Version | Version "2V" | Versión "2V"
2ª velocità | 2nd speed | 2te Geschwindigkeit | 2ème vitesse | Dos velocidades

- Vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Spirale, griglia, spacca pasta e vasca in acciaio. Ruote di serie.
- Bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel. Wheels included.
- Cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoreducteur à bain d'huile. Spirale, grille, coupe-pâte et cuve en acier inox. Roulettes de série
- Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigzerkleinerer. Spirale, Gitter, Teigbrecher und Wanne aus Edelstahl. Serienmäßige Räder

Amadoras



Impastatrici con testa ribaltabile e vasca estraibile
Spiral mixers with rising top and extractible bowl
Spiralteigknetmaschinen mit hebbbarem Kopf und herausziehbarer Wanne
Pétrins avec tête soulevable et cuve extractible
Amadoras con cabeza abatible y cuba extraíble



Versione "2V" | "2V" Version



Impastatrici a spirale
Spiral-Teigknetmaschinen



Dough spiral mixer
Amadoras a espiral



Pétrin a spirale

mod.	mm.	V - Hz	Hp	kW	Vasca - Basin - Cuve - Becken			Kg / h		
					Lt.	Kg.	Ø mm.			
ITR-M5	385x670x675H	230/1N+T 50	0,50	0,37	7	5	Ø 240	29	60	0,21
ITR-M10	385x670x675H	230/1N+T 50	0,50	0,37	10	8	Ø 260	35	60	0,21
ITR-M15	385x670x725H	230/1N+T 50	1,00	0,75	16	12	Ø 320	48	78	0,24
ITR-T15	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	16	12	Ø 320	48	78	0,24
ITR-T15-2V	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	16	12	Ø 320	48	78	0,24
ITR-M20	385x670x725H	230/1N+T 50	1,00	0,75	22	17	Ø 360	56	85	0,24
ITR-T20	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	22	17	Ø 360	56	85	0,24
ITR-T20-2V	385x670x725H	400/3N+T 50	1,00	0,75	22	17	Ø 360	56	85	0,24
ITR-M30	424x735x805H	230/1N+T 50	1,50	1,1	32	25	Ø 400	88	103	0,32
ITR-T30	424x735x805H	400/3N+T 50	1,50	1,1	32	25	Ø 400	88	103	0,32
ITR-T30-2V	424x735x805H	400/3N+T 50	1,50	1,1	32	25	Ø 400	88	103	0,32
ITR-M40	480x805x825H	230/1N+T 50	1,50	1,1	41	35	Ø 450	112	121	0,42
ITR-T40	480x805x825H	400/3N+T 50	1,50	1,1	41	35	Ø 450	112	121	0,42
ITR-T40-2V	480x805x825H	400/3N+T 50	1,50	1,1	41	35	Ø 450	112	121	0,42
ITR-M50	480x805x825H	230/1N+T 50	2,00	1,5	48	42	Ø 450	128	129	0,42
ITR-T50	480x805x825H	400/3N+T 50	2,00	1,5	48	42	Ø 450	128	129	0,42
ITR-T50-2V	480x805x825H	400/3N+T 50	2,00	1,5	48	42	Ø 450	128	129	0,42

mod.

SUP-IM-60H

Voltaggio speciale 110V 60Hz / 230V 60Hz | Special voltage 110V | 60Hz / 230V 60Hz | Voltage spécial 110V 60Hz / 230V 60Hz | Sonderspannung 110V 60Hz / 230V 60Hz |

Versione "2V" | "2V" version | "2V" Version | Version "2V" | Versión "2V"
2ª velocità | 2nd speed | 2te Geschwindigkeit | 2ème vitesse | Dos velocidades

- Vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Spirale, griglia, spacca pasta e vasca in acciaio. Ruote di serie.
- Bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel. Wheels included.
- Cuve, la spirale, la colonne centrale e la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Spirale, grille, coupe-pâte et cuve en acier inox. Roulettes de série
- Wanne, die zentrale Stange, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Der Antrieb ist besonders lautlos, denn sie hat ein Oelbaduntersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigzerkleinerer. Spirale, Gitter, Teigbrecher und Wanne aus Edelstahl. Serienmäßige Räder