

A spirale / Spiral mixers / Spiral-Teigknetmaschinen / Pétrins à spirale / Amasadoras con espiral

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo		TFM7	TFM10	TFM15	TF17-TR17 TF112V-TR172V TFD172V-TRD172V TFM17-TRM17	TF22-TR22 TF222V-TR222V TFD222V-TRD222V TFM22-TRM22	TF33-TR33 TF332V-TR332V TFD332V-TRD332V TFM33-TRM33	TF42-TR42 TF422V-TR422V TFD422V-TRD422V TFM42-TRM42	TF53-TR53 TF532V-TR532V TFD532V-TRD532V TFM53-TRM53
Peso pasta - Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	kg	6	8	10	12	18	25	38	44
Capacità - Capacity - Fassungsvermögen - Capacité - Capacidad	lt	7	10	15	17	22	33	42	53
Impasto ora - Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure - Masa por hora	kg	24	30	40	48	70	100	140	170
Diametro vasca - Bowl diameter - Wanne Durchmesser - Diamètre cuve - Diámetro cuba	cm	24	26	30	32	35	40	45	50
Alimentazione - Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	volt	230 1Ph 50Hz				230 1Ph 50Hz ÷ 400 3Ph 50Hz			
Potenza motore monofase - Single-phase motor power - Einphasiger Motorleistung - Puissance moteur monophasé - Potencia motor monofásico	230 V W Hp	180 0,5	368 0,5	370 0,5	736 1	736 1	1103 1,5	1471 2	1471 2
Potenza motore trifase - Three-phase motor power - Dreiphasiger Motorleistung - Puissance moteur triphasé - Potencia motor trifásico	400 V W Hp	- - -	- - -	- - -	1103 1,5	1103 1,5	1986 2,7	1986 2,7	1986 2,7
Potenza motore trifase 2 velocità - Three-phase motor power 2 speed - Dreiphasiger Motorleistung 2 Geschwindigkeiten - Puissance moteur triphasé 2 vitesses - Potencia motor trifásico 2 velocidades	400 V W Hp	- - -	- - -	- - -	736÷1103 1÷1,5	736÷1103 1÷1,5	1471÷1986 2÷2,7	1471÷1986 2÷2,7	1471÷1986 2÷2,7
Dimensioni macchina - Machine sizes - Maschine Abmessungen - Dim. machine - Dim. maquina	lxpxh cm	27x50x50	28x54x55	32x60x58	36x67x68	40x69x68	46x80x76	49x83x76	52x86x76
Dimensioni imballo - Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dim. emballage - Dim. embalaje	lxpxh cm	34x56x60	39x72x72	40x66x65	48x78x81	48x78x81	64x96x92	64x96x92	64x96x92
Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,11	0,20	0,17	0,30	0,30	0,57	0,57	0,57
Peso netto - Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	mod. TF kg	36	42	50	73,5	76	109	113	116
	mod. TR kg	-	-	-	84	89	120	127	130
Peso lordo - Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	mod. TF kg	51	45	68	97,5	100	143	147	150
	mod. TR kg	-	-	-	108	113	154	161	164

- TF • Impastatrice con testa e vasca fisse - Mixer with fixed head and bowl - Teigmaschine mit festen Kopf und Wanne - Pétrin avec tête et cuve fixes - Amasadora con parte superior y cuba fijas.
- TR • Impastatrice con testa ribaltabile e vasca estraibile - Mixer with raising head and taking-off bowl - Teigmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne - Pétrin avec tête soulevable et cuve extractible - Amasadora con parte superior alzable y cuba estraible.
- D • Impastatrice con comandi digitali - Mixer with digital control - Spiralteigknetmaschine mit digitaler Steuerung - Pétrin avec les contrôle digitaux - Amasadora con los comandos digitales.
- M • Monofase - Singlephase - Einphasig - Monophasé - Monofásico.
- 2V • 2ª velocità - 2nd speed - 2nd Geschwindigkeit - Deuxième vitesse - Segunda velocidad.

A bracci tuffanti / Double-arm mixers / Knetmaschinen mit Taucharmen / Pétrins à bras plongeurs / Amasadoras de brazos sumergibles

Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo		TU45E 2V	TU40 2V	TU50 2V	TU60 2V	TU80 2V
Peso pasta - Dough weight - Teig Gewicht - Poids pâte - Peso de la masa	kg	45	40	50	60	80
Capacità - Capacity - Fassungsvermögen - Capacité - Capacidad	lt	50	63	75	87	140
Impasto ora - Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure - Masa por hora	kg	180	120	150	180	240
Vasca e utensili estraibili - Extractable bowl and tools - Wanne und Abnehmbare werkzeuge - Bac et ustensiles extractibles - Cubeta y utensilios extraíbles	X	-	-	-	-	-
Diametro vasca - Bowl diameter - Wanne Durchmesser - Diamètre cuve - Diámetro cuba	cm	50	54	54	55	68
Alimentazione - Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación	volt	400 3Ph 50Hz				
Potenza motore monofase - Single-phase motor power - Einphasiger Motorleistung - Puissance moteur monophasé - Potencia motor monofásico	KW	1,5 / 2,0	1,1 / 1,5	1,1 / 1,5	1,1 / 1,5	1,5 / 2,2
Timer - Timer - Timer - Minuteur - Temporizador	nr.	1	2	2	2	2
Dimensioni macchina - Machine sizes - Maschine Abmessungen - Dim. machine - Dim. maquina	lxpxh cm	53x82x98	61x86x134	61x86x139	61x86x144	71x102x166
Dimensioni imballo - Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dim. emballage - Dim. embalaje	lxpxh cm	55x96x98	85x98x170	85x98x170	85x98x170	80x120x188
Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen	m ³	0,52	0,70	1,42	1,42	1,80
Peso netto - Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto	kg	100	290	320	350	525
Peso lordo - Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto	kg	105	320	350	380	555
Impiego - Use - Benutzung - Utilisation - Uso		Pizzeria	Pasticceria / Pizzeria	Pasticceria / Pizzeria - Pastry-shop / Pizzeria - Konditorei / Pizzeria	Pâtisserie / Pizzeria - Reposteria / Pizzeria	

2V • 2ª velocità - 2nd speed - 2nd Geschwindigkeit - Deuxième vitesse - Segunda velocidad.

Mixers

Teigknetmaschinen

Pétrins

Amasadoras



Impastatrici



Caratteristiche generali General characteristics
Allgemeine Kennzeichen Caractéristiques générales Características generales

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie e famiglie. La spirale, maggiorata e in sezione conica per la massima resistenza, consente impasti veloci e perfettamente amalgamati. Ha una guarnizione che sigilla e protegge il filetto della spirale dagli acidi da impasto. Grazie ai cuscinetti a tenuta stagna, a prova d'infiltrazioni, la macchina è poco rumorosa. Ulteriore protezione da infiltrazioni è la piastra in acciaio sotto la testa (visibile nelle ribaltabili) e la guaina sul pulsante di avvio. La vasca, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è silenzioso in quanto realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Le macchine montano il motoriduttore sospeso, il che consente un'ottima circolazione d'aria, agevoli e rapidi interventi post-vendita. Tutte le macchine sono dotate di tendicatena, che permette un corretto allineamento degli assi. La versione digitale (TFD-TRD 2V) ha il cambio per la 1° e 2° velocità, automatico e manuale, il dispositivo antinversione, che consente alla macchina, in mancanza di fase, di fermarsi evitando che il motore si bruci e all'installazione di farla girare correttamente.

The spiral mixer is ideal for pizzeria and families. The spiral, bigger and with a conical section for maximum strength, prepares perfectly blended, smooth mixes quickly. It has a seal that seals and protects the edge of the spiral from the acids of the mix. The machine is also very quiet thanks to the infiltration-proof sealed bearings. Additional protection against infiltration is the steel plate under the head (which you can see in the tiltable versions) and the sheath on the start push button. The bowl, centre rod and protection grille are all in stainless steel. The transmission system is silent thanks to the oil bath lubricated gear motor. The gear motor is suspended in the machines which means excellent circulation of air and easy and quick post-sales interventions. All machines are equipped with a chain tensioner to ensure correct axes alignment. The digital version (TFD-TRD 2V) has a speed gear for the 1st and 2nd speed, automatic and manual, reverse proof device thanks to which the machine can stop when there is no phase so the motor will not burn and, when installing, ensures it turns correctly.

Der Spiralteigknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzerien und Familie. Die überdimensionierte, konusförmige Spirale für maximale Widerstandsfähigkeit gestattet schnelle und perfekt vermischte Teige. Er verfügt über eine Dichtung, die das Gewinde der Spirale versiegelt und vor den Teigsäuren schützt. Dank der dichten, sicherungsfesten Lager ist die Maschine geräuscharm. Weiteren Schutz vor Einsickern bietet die Stahlplatte unter dem Kopf (sichtbar bei den hochklappbaren Modellen) und die Schutzummantelung am Startknopf. Der Kessel, die Mittelsäule und das Schutzgitter sind aus Edelstahl. Das Übersetzungssystem ist lautlos, da es mit Getriebemotor im Ölbad ausgeführt wurde. Der Getriebemotor ist in den Maschinen aufgehängt montiert, was eine optimale Luftzirkulation sowie bequeme und schnelle Kundendienstarbeiten ermöglicht. Alle Maschinen verfügen über einen Kettenspanner, der eine korrekte Ausrichtung von den Achsen ermöglicht. Die digitale Ausführung (TFD-TRD 2V) verfügt über automatische und manuelle Schaltung für den 1. und 2. Geschwindigkeit und eine Umkehrschutzvorrichtung, die es der Maschine im Fall von Phasenmangel gestattet, anzuhalten, und so verhindert, dass der Motor durchbrennt, und die bei der Installation die korrekte Drehung gestattet.

La pétrins à spirale est la machine idéale pour les pizzerias et les familles. La spirale, agrandie et à section conique pour une résistance maximale, permet d'obtenir rapidement des pâtes parfaitement amalgamées. Elle a un joint qui scelle et protège le fillet de la spirale contre les acides du mélange. Grâce aux coussinets étanches, résistant aux infiltrations, la machine est peu bruyante. Une autre protection contre les infiltrations est la plaque en acier sous la tête (visible dans les basculantes) et la gaine sur le bouton de mise en marche. Le bac, la barre centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est silencieux car il est réalisé avec un motoréducteur en bain d'huile. Les machines montent un motoréducteur suspendu, ce qui permet une circulation d'air optimale et des interventions après-vente simples et rapides. Toutes les machines sont munies d'un tendeur de chaîne, qui permet un alignement correct des axes. La version numérique (TFD-TRD 2V) a une boîte de vitesses pour la 1^{ère} et la 2^{ème} vitesse, automatique et manuelle, le dispositif anti-inversion qui permet à la machine, en cas de manque de phase, de s'arrêter en évitant que le moteur ne brûle et au moment de l'installation de la faire tourner correctement.

La amasadora de espiral es la máquina perfecta para pizzerías y familias. La espiral, incrementada y de sección cónica para una resistencia máxima, permite un amasado rápido y perfectamente amalgamado. Cuenta con una junta que sella y protege la rosca de la espiral contra los ácidos de la masa. Gracias a los cojinetes estancos, a prueba de filtraciones, la máquina presenta un bajo nivel de ruido. Para una mayor protección contra filtraciones, hay una placa de acero bajo el cabezal (visible en las abatibles) y una vaina sobre el botón de arranque. La cuba, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable. El sistema de transmisión es silencioso, ya que está realizado con motorreductor de baño en aceite. Las máquinas tienen el motorreductor suspendido, lo que permite una óptima circulación de aire e intervenciones post-venta rápidas y fáciles. Todas las máquinas están dotadas de tensor de cadena, que permite una correcta alineación de los ejes. La versión digital (TFD-TRD 2V) tiene cambio para la 1ª y 2ª velocidad, automático y manual, y un dispositivo anti-inversión, que en ausencia de fase permite que la máquina se detenga, evitando que se quemé el motor; permite además que la instalación la haga girar correctamente.

A spirale

Spiral mixers
 Spiral-Teigknetmaschinen
 Pétrins à spirale
 Amasadoras con espiral



A bracci tuffanti

Double-arm mixers
 Knetmaschinen mit Taucharmen
 Pétrins à bras plongeurs
 Amasadoras de brazos sumergibles



Caratteristiche generali General characteristics
Allgemeine Kennzeichen Caractéristiques générales Características generales

Il sistema a bracci tuffanti garantisce un impasto di qualità: la pasta nella vasca si solleva, assume una perfetta ossigenazione e non si surriscalda; gli enzimi non si danneggiano e la pasta mantiene le sue qualità peculiari. Con l'impastatrice a bracci tuffanti la farina può assorbire fino all'80% di acqua; si creano così più alveoli e durante la cottura la pasta è più croccante e gustosa. Le elevate prestazioni di queste macchine fanno sì che vengano considerate ottimali per uso professionale nei settori pasticceria, panetteria e pizzeria. La grande capacità di impasto rendono queste macchine appropriate per laboratori centralizzati. La vasca, i bracci e la griglia sono in acciaio inox speciale. Le macchine sono trifase a due velocità, montate su ruote, certificate CE.

The double-arm system ensures a top quality mix: the mixture in the bowl is lifted and oxygenated and does not overheat; the enzymes are not damaged and the mixture maintains all its qualities. Using a dipping arm mixer the flour absorbs up to 80% of the water; this creates holes in the dough which becomes crisper and tastier when cooked. Because of their high performance, these machines are considered the very best for professional use in bakeries and pizzeria. These machines are appropriate for centralised workshops thanks to their big mixing capacity. The bowl, arms and grille are in a special stainless steel. The machines are three-phase, two-speed, mounted on wheels and CE certified.

Das System mit Hubarmen garantiert Qualitätsteig: der Teig im Kessel wird angehoben, wird perfekt mit Sauerstoff angereichert und wird nicht überhitzt; die Enzyme werden nicht beschädigt und der Teig behält seine besonderen Eigenschaften bei. Mit dem Doppelhubknetter kann das Mehl bis zu 80% Wasser absorbieren. So werden mehr Poren erzeugt, und während des Backens wird der Teig knuspriger und würziger. Aufgrund ihrer hohen Leistung werden diese Maschinen als optimal für den professionellen Einsatz in den Sparten Konditorei, Bäckerei und Pizzeria betrachtet. Durch das große Teigfassvermögen

eignet sich diese Maschinen für zentralgesteuerte Manufakturen. Der Kessel, die Arme und das Gitter sind aus speziellem Edelstahl. Die Maschinen sind dreiphasig mit zwei Geschwindigkeiten, auf zwei Rollen montiert und CE-Bescheinigung.

Le système à bras plongeurs garantit un mélange de qualité: la pâte leve dans le bac, prend une oxygénation parfaite et ne surchauffe pas; les enzymes ne se détériorent pas et la pâte conserve ses qualités particulières. Avec la pétrisseuse à bras plongeurs, la farine peut absorber jusqu'à 80% d'eau; ainsi, il se crée plus d'alvéoles et pendant la cuisson la pâte est plus croustillante et savoureuse. Les performances élevées de ces machines en font des machines considérées comme optimales pour un usage professionnel dans les secteurs pâtisserie, boulangerie et pizzeria. Les grandes capacités de mélange rendent ces machines adaptées à des ateliers centralisés. Le bac, les bras et la grille sont en acier inox spécial. Les machines sont triphasées à deux vitesses, montées sur roues, certifiées CE.

El sistema de brazos sumergidos garantiza un amasado de calidad: la masa dentro de la cuba sube, adquiere una perfecta oxigenación y no se recalienta; las enzimas no sufren daños y la masa mantiene todas sus propiedades. Con la amasadora de brazos sumergidos la harina puede absorber hasta un 80% de agua; se crean así más poros y tras la cocción la masa queda más crujiente y sabrosa. Las altas prestaciones de estas máquinas hacen que sean consideradas perfectas para uso profesional en los sectores de la repostería, panadería y la elaboración de pizzas. Su gran capacidad de amasado hace que estas máquinas resulten apropiadas para obradores centralizados. La cuba, los brazos y la rejilla son de acero inoxidable especial. Las máquinas son trifásicas de dos velocidades, montadas sobre ruedas y certificadas CE.