




IMPASTATRICI PLANETARIE IPF


ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС




IP/10F

 Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, 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/60F e 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/60F - 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 fouettée, etc.

Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - 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/60F - 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/60F - IP/80F. Die Modelle IP/10F und IP/20F sind für eine Arbeitsfläche vorgesehen.

 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/60F - IP/80F. Los modelos IP/10F y IP/20F son para mostrador.



IP/20F



Машина предназначена для замеса самых разнообразных сортов теста - для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, беже, 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 дежей, 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/60F - IP/80F). Модели IP/10F и IP/20F - настольные.



IP/40F



IP/80F



CARRELLO / TROLLEY IP/60-80F

