

Spiral Mixers

Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.

Adatta per impasti con max 60% di idratazione.



Option

4 wheels set.

Set di 4 ruote.

Features

Rising top:

For a easier use.

Models:

Different sizes available, from 6 to 44 kg.

Speeds available: 1,2, or variable speed.

Accessories:

Wheels available, on request, for mod. 7/10/15.

Wheels included for models 22/33/42/53.

Testa ribaltabile:

Per una maggiore facilità d'uso.

Modelli:

Disponibile in varie capacità, da 6 a 44 kg.

Velocità disponibili: 1, 2, o velocità variabile.

Accessori:

Ruote disponibili, su richiesta, per mod. 7/10/15.

Ruote incluse per i modelli 22/33/42/53.

Description

The spiral mixer is the ideal machine for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The grid allows to add ingredients, in all safety, while the machine is in use, and also to check in real time the dough consistency. **All parts in contact with the food, as bowl, spiral and dough splitting rod are in AISI 304 stainless steel**

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie e panetterie (e famiglie). La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La presenza della griglia permette di inserire gli ingredienti a cascata mentre la macchina è in movimento, verificando così in tempo reale la consistenza dell'impasto. **Tutte le parti a contatto con gli alimenti come: vasca, spirale ed asta spacca pasta sono realizzate in acciaio inox AISI 304.**

Suggestion

Suitable for doughs with a max. hydration of 60%.

Adatta per impasti con max 60% di idratazione.

Single speed and monophase or threephase
Velocità singola e monofase o trifase



IFM 7 / 10 / 15

Spiral mixers with fixed head and bowl. Without timer.

Impastatrici con testa e vasca fisse. Senza temporizzatore.

X  **Wheels excluded**
Ruote escluse



IF 17 / 22 / 33 / 42 / 53
IFM 17 / 22 / 33

Spiral mixers with fixed head and bowl. With timer.

Impastatrici con testa e vasca fissa. Con temporizzatore.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse



IR 17 / 22 / 33 / 42 / 53
IRM 22

Spiral mixers with rising top and extractable bowl. With timer.

Impastatrici con testa ribaltabile e vasca estraibile. Con temporizzatore.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse

Same models with different speeds
Stessi modelli con velocità diverse



IF 22 / 33 / 42 / 53 VS**
IR 17 / 22 / 33 / 42 / 53 VS**

Variable speed.
Velocità variabile.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse



IF 22 / 33 / 42 / 53 2V
IR 22 / 33 / 42 / 53 2V

2 speeds.
2 velocità.

✓  **Wheels included**
Ruote incluse



SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with fixed head

Min & Max filling values and proper functioning of the product were tested with a maximum hydration of 60%

I valori di riempimento min-max e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione massima del 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	SPEED VELOCITA'			DOUGH WEIGHT PESO PASTA Kg	CAPACITY CAPACITÀ Lt	POWER POTENZA Kw	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			BOWL DIMEN. DIM. VASCA ø x H cm	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		1 Speed	2 Speed	Variable Speed **				Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz			
P01IF01037	IFM7	X			6	7	0.30	230	1N+T	50	24x16	25x50x51	41
P01IF01032	IFM10	X			8	10	0.37	230	1N+T	50	26x20	27x54x56	48
P01IF01033	IFM15	X			10	15	0.45	230	1N+T	50	30x21	32x59x57	50
P01IF02034	IF17	X			12	17	0.75	400	3+T	50	32x21	35x66x63	72
P01IF01034	IFM17	X			12	17	0.90	230	1N+T	50	32x21	35x66x63	79
P01IF02035	IF22	X			18	22	0.75	400	3+T	50	36x21	40x69x63	75
P01IF04027	IF22 2V		X		18	22	0.55/0.75	400	3+T	50/60	36x21	40x69x63	73
P01IF03021	IF22 VS			X	18	22	0.75	230	1N+T	50	36x21	40x69x63	76
P01IF01035	IFM22	X			18	22	0.90	230	1N+T	50	36x21	40x69x63	82
P01IF02036	IF33	X			25	33	1.50	400	3+T	50	40x26	44x83x72	104
P01IF04028	IF33 2V		X		25	33	0.90/1.20	400	3+T	50	40x26	44x83x72	103
P01IF03022	IF33 VS			X	25	33	1.50	230	1N+T	50/60	40x26	44x83x72	106
P01IF01036	IFM33	X			25	33	1.30	230	1N+T	50	40x26	44x83x72	110
P01IF02037	IF42	X			38	42	1.50	400	3+T	50	45x26	47x85x72	107
P01IF04029	IF42 2V		X		38	42	1.10/1.50	400	3+T	50	45x26	47x85x72	106
P01IF03023	IF42 VS			X	38	42	1.50	230	1N+T	50/60	45x26	47x85x72	109
P01IF02038	IF53	X			44	53	1.50	400	3+T	50	50x27	53x86x72	110
P01IF04030	IF53 2V		X		44	53	1.10/1.50	400	3+T	50	50x27	53x86x72	109
P01IF03024	IF53 VS			X	44	53	1.50	230	1N+T	50/60	50x27	53x86x72	112

** The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.

Alimentare l'impastatrice su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato).

SPIRAL MIXERS

/ Models

Spiral mixers with rising top and extractible bowl

Min & Max filling values and proper functioning of the product were tested with a maximum hydration of 60%

I valori di riempimento min-max e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione massima del 60%.

CODE CODICE	MODEL MODELLO	SPEED VELOCITA'			DOUGH WEIGHT PESO PASTA kg	CAPACITY CAPACITÀ lt	POWER POTENZA Kw	ELECTRICAL REQUIREMENT ALIMENTAZIONE			BOWL DIMEN. DIM. VASCA ø x H cm	DIMENSIONS DIMENSIONI (L X P X H cm)	NET WEIGHT PESO NETTO Kg
		1 Speed	2 Speed	Variable Speed ***				Voltage V	Fasi/ Phases Ph	Frequency Hz			
P01IR01029	IRM10	X			8	10	0,37	230	1N+T	50	26x20	27x59x57	50
P01IR03023	IR17 VS			X	12	17	0,75	230	1N+T	50/60	32x21	37x68x64	91
P01IR02034	IR22	X			18	22	0,75	400	3+T	50	36x21	42x72x64	93
P01IR04021	IR22 2V		X		18	22	0,37/0,55	400	3+T	50	36x21	42x72x64	93
P01IR03024	IR22 VS			X	18	22	0,75	230	1N+T	50/60	36x21	42x72x64	94
P01IR01028	IRM22	X			18	22	0,90	230	1N+T	50	36x21	42x72x64	100
P01IR02035	IR33	X			25	33	1,50	400	3+T	50	40x26	46x84x73	126
P01IR04022	IR33 2V		X		25	33	0,75/1,1	400	3+T	50	40x26	46x84x73	125
P01IR03025	IR33 VS			X	25	33	1,50	230	1N+T	50/60	40x26	46x84x73	127
P01IR02036	IR42	X			38	42	1,50	400	3+T	50	45x26	49x86x73	130
P01IR04023	IR42 2V		X		38	42	1,1/1,5	400	3+T	50	45x26	49x86x73	129
P01IR03026	IR42 VS			X	38	42	1,50	230	1N+T	50/60	45x26	49x86x73	131
P01IR02037	IR53	X			44	53	1,50	400	3+T	50	50x27	55x87x73	134
P01IR04024	IR53 2V		X		44	53	1,1/1,5	400	3+T	50	50x27	55x87x73	133
P01IR03027	IR53 VS			X	44	53	1,50	230	1N+T	50/60	50x27	55x87x73	136

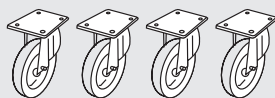
*** The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.

Alimentare l'impastatrice su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato).

/ Options

Wheels

2 with brake + 2 without brake.
2 con freno + 2 senza freno.



CODE
CODICE

S66RU67001



Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento (PN) - Italia
tel: +39 0434 857000

Una società  **SOMECH**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOMECH SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of 20 companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors - engineered systems of naval architecture and building façades; professional kitchen systems and products; design and creation of bespoke interiors. SOMECH group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMECH means Italian construction quality. www.somecgruppo.com

SOMECH S.p.A. (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa - sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; sistemi e prodotti di cucine professionali; progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOMECH gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMECH è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com