



Impastatrici per carne IMP 1002



La nostra linea di macchine impastatrici è progettata per impastare vari tipi di carne e consente di adattarsi alle più svariate esigenze di produzione. Capacità d'impasto Max. da 50, l'impastatrice è disponibile con due pale. Le ridotte dimensioni e la struttura interamente in acciaio inox rendono questa impastatrice la soluzione ideale per piccoli e medi utilizzatori che dispongono di spazi limitati. I dispositivi di sicurezza totalmente corrispondenti alle normative CE sono stati realizzati con estrema cura, considerando la dotazione di serie di comandi in bassa tensione e microinteruttori di emergenza sul coperchio della vasca. Le varie fasi della lavorazione sono facilitate da soluzioni tecniche di avanguardia quali il ribaltamento della vasca per lo svuotamento al termine della lavorazione, il pulsante ad impulsi che permette l'inversione di marcia in modo da ottenere un migliore impasto, le pale estraibili per semplificare le operazioni di lavaggio al termine della lavorazione.



Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. Max. mixing capacity 50; the mixer is available with two paddles. Space-efficient and with a completely stainless-steel structure, this mixer is the ideal solution for small and medium-sized users with limited space. The safety devices have been designed with great care and fully comply with EC regulations. Low voltage controls and emergency microswitches on the tank cover are fitted as standard. Cutting-edge technical solutions are designed to make the various processing stages easier, such as the tipping of the tank for emptying at the end of processing, the impulse switch to reverse the direction of rotation in order to achieve a better result, the removable blades for easy cleaning at the end of processing.



Notre gamme de mélangeurs est conçue pour mélanger différents types de viandes et elle permet de s'adapter à toutes les exigences de production. Capacité de mélange Max. 50, le mélangeur est disponible avec deux pales. Grâce à ses dimensions réduites et à sa structure entièrement en acier inox, ce mélangeur représente la solution idéale pour les petits et moyens utilisateurs disposant d'espaces restreints. Les dispositifs de sécurité absolument conformes aux réglementations CE ont été réalisés avec un soin extrême, ils sont équipés de commandes basse tension d'origine et de microinterrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la transformation sont favorisées par des solutions techniques de pointe comme le basculement de la cuve pour le vidage à la fin des opérations, le bouton à impulsions qui permet l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange, les pales amovibles pour simplifier le lavage.



Unsere Fleischmischer-Serie ist für das Mischen verschiedener Fleischsorten ausgelegt und ermöglicht die Anpassung an die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen. Mischkapazität maximal 50; erhältlich mit zwei Schaufeln. Dank der geringen Abmessungen und der vollkommen aus Edelstahl gefertigten Konstruktion ist dieser Fleischmischer die ideale Lösung für kleine und mittelständische Betriebe mit begrenztem Platz. Die Sicherheitsvorrichtungen, die vollkommen den EG-Vorschriften entsprechen, wurden mit äußerster Sorgfalt verwirklicht, wobei Niederspannungssteuerungen und Not-Mikroschaltern auf dem Behälterdeckel zur Serienausstattung gehören. Die verschiedenen Arbeitsphasen werden durch modernste technische Lösungen unterstützt, wie den kippbaren Behälter zum Entleeren nach der Verarbeitung, den Impuls-Knopf, der die Richtungsumkehrung ermöglicht, um ein besseres Gemisch zu erhalten, sowie die abnehmbaren Schaufeln zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge nach der Verarbeitung.



Nuestra línea de máquinas amasadoras está diseñada para amasar distintos tipos de carne y permite adaptarse a las más variadas necesidades de producción. Capacidad de amasado máx. de 50, la amasadora está disponible con dos palas. Las dimensiones reducidas y la estructura enteramente de acero inoxidable convierten a esta amasadora en la solución ideal para pequeños y medianos usuarios que disponen de un espacio reducido. Los dispositivos de seguridad, que cumplen totalmente las normativas CE, han sido realizados con sumo cuidado y por ello incluyen de serie mandos de baja tensión y microinterruptores de emergencia en la tapa de la cubeta. Las distintas fases de la transformación se facilitan mediante soluciones técnicas de vanguardia como el volcado de la cubeta para el vaciado cuando finaliza el trabajo, el botón de impulsos que permite la inversión de la marcha para obtener un mejor amasado y las palas extraíbles para simplificar las operaciones de lavado al final del trabajo.

Italian Quality Products





Наша линия фаршемешалок предназначена для смешивания различных типов мяса и удовлетворяет любые потребности производства. Макс. производительность 50 кг, комплектуется двумя лопастями. Компактные размеры и конструкция, полностью изготовленная из н/ж стали, делают эти фаршемешалки идеальным решением для небольших и средних производств с ограниченным пространством. Устройства безопасности, полностью соответствующие нормативам ЕС, изготовлены особо тщательным образом, учитывая серийную оснастку командами низкого давления и аварийными микровыключателями на крышке емкости. Различные фазы работы облегчены передовыми техническими решениями, такими, как опрокидывающаяся емкость для освобождения по окончании работы, импульсная кнопка, позволяющая реверс скоростей таким образом, чтобы достичь наилучшего качества фарша и съемные лопасти для упрощения операций мойки по окончании работы.

Caratteristiche Tecniche

Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

Technische Eigenschaften - Características Técnicas

Технические Характеристики

	IMP 1002
Capacità d'impasto Max. Max. mixing capacity Capacité de mélange Max. Max. Mischkapazität Capacidad de amasado máx. Макс. производительность	100 kg - 100 кг
Capacità d'impasto Min. Min. mixing capacity Capacité de mélange Min. Min. Mischkapazität Capacidad de amasado mín. Мин. производительность	17 kg - 17 кг
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1 / 50 Hz 230-400 В/3 фазы/50 Гц 230 В/1 фаза/50 Гц
Potenza - Power - Puissance Leistung - Potencia - Мощность	2 hp 1,5 kW - 2 л.с. 1,5 кВт
Giri al minuto del motore - Motor RPM Tours par minute du moteur Umdrehungen pro Minute des Motors Rev. por minuto del motor Об/мин двигателя	1400 RPM - 1400 об/мин
Velocità rotazione pale minuto Paddle RPM Vitesse de rotation pales par minute Drehgeschwindigkeit Schaufeln Velocidad de rotación palas por minuto Скорость вращения лопастей в минуту	28 RPM - 28 об/мин
Dimensioni vasca - Bowl dimensions Dimensions cuve - Behältermaße Dimensiones cubeta - Размеры емкости	79 x 50 x 38 cm
Capacità vasca Tank capacity - Capacité cuve Fassungsvermögen Behälter Capacidad cubeta Вместимость емкости	85-95 kg - 85-95 кг
Peso - Weight - Poids Gewicht - Peso - Масса	110 kg - 110 кг
Dimensione - Dimensions - Dimension Abmessungen - Dimensiones - Размеры	122 x 67 x 115 cm



Capacità d'impasto Max
Max. mixing capacity - Capacité de mélange Max.
Max. Mischkapazität - Capacidad de amasado máx.
Макс. производительность

100 kg



Velocità rotazione pale minuto - Paddle RPM
Vitesse de rotation pales par minute
Drehgeschwindigkeit Schaufeln
Velocidad de rotación palas por minuto
Скорость вращения лопастей в минуту

28 RPM