

SPIRAL MIXER IM-MV SERIES / PÉTRIN À SPIRALE IM-MV / AMASADORA A ESPIRAL IM-MV

- IT**
- Progettata per impasti ad alta idratazione idonea per utilizzo sia domestico che professionale
 - Velocità spirale da 100 a 230 rpm
 - Alimentazione elettrica monofase (230 V./50 60 Hz/1~)
 - Capacità d'impasto 5/8/12/18/25/38/44 Kg
 - Timer meccanico
 - Asta taglia pasta, Vasca, Spirale e Griglia in Acciaio INOX
 - Trasmissione con Riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio
 - Ruote di serie (modelli da 12 a 44 Kg.)
 - Testa sollevabile e vasca estraibile (Optional dalla 12 alla 44 Kg.)

- EN**
- Designed for high hydration doughs, suitable for both domestic and professional use
 - Spiral velocity from 100 to 230 rpm
 - Single-phase power supply (230 V./50-60 Hz/1~)
 - Dough capacity 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
 - Mechanical timer
 - Pasta breaker rod, Bowl, Spiral and Grill in stainless steel
 - Transmission with gear Reducer in oil bath
 - Standard wheels (models from 12 to 44 Kg)
 - Available with fixed bowl or with liftable head and extractible bowl - (models from 12 to 44 kg)

- FR**
- Conçue pour les pâtes à haute hydratation, elle convient à la fois à un usage domestique et professionnel
 - Vitesse en spirale de 100 à 230 tr/min
 - Alimentation monophasée (230 V./50-60 Hz/1~)
 - Capacité de pâte 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
 - Minuterie mécanique
 - Barre coupe-pâtes, cuve, spirale et grille en acier inoxydable
 - Transmission avec réducteur à engranages à bain d'huile
 - Roues standard (modèles de 12 à 44 Kg.)
 - Disponible dans la version fixe ou avec tête relevable et cuve extractible - (modèles de 12 à 44 Kg.)

- ES**
- Diseñada para masas de alta hidratación, adecuada tanto para uso doméstico como para profesional.
 - Variador de velocidad de 100 a 230 rpm
 - Alimentación monofásica (230 V./50-60 Hz / 1~)
 - Capacidad de masa 5/8/12/18/25/38/44 Kg.
 - Temporizador mecánico
 - Perno central, Perol, Espiral y Rejilla de protección en acero inoxidable
 - Transmisión con reductor de engranajes en baño de aceite
 - Ruedas estándar (modelos de 12 a 44 Kg.)
 - Cabezal elevable y perol removible (Opcional de 12 a 44 Kg.)



Inquadrare il **QR Code** per visionare il video
Frame the **QR Code** for view the video
Encadrez le **Code QR** pour voir la vidéo
Enmarca el **código QR** para ver el video



Inquadrare il **QR Code** per visionare la scheda tecnica
Frame the **QR Code** to view the technical sheet
Encadrez le **QR Code** pour visualiser la fiche technique
Enmarca el **Código QR** para ver la ficha técnica



Modello Model Modèle Modelo	Prezzo Price Prix Precio	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de la tina	Giri Minuto Spirale RPM Tr.Min	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore	Volt Volt Volt Volt	Dimensione Dimension Dimension Dimension	Peso Weight Poids Peso
	euro	kg	lt	mm	rpm	kW		mm	kg

TESTATA E VASCA FISSA / FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL / TÊTE E CUVE FIXE / CULATA Y PEROL FIJA

IM5MV	1370,00	5	7	237 x 160	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	540x260x527	33
IM8MV	1470,00	8	10	260 x 230	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	550x280x567	36
IM12MV	1950,00	12	15	317 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	675x350x690	60
IM18MV	2060,00	18	20	360 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	697x390x690	65
IM25MV	2440,00	25	33	400 x 260	100 ÷ 230	1,5	230/50-60/1~	762x430x770	95
IM38MV	2740,00	38	40	452 x 260	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	818x480x770	105
IM44MV	2970,00	44	50	500 x 270	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	842x530x770	110

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE / LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL / TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE / CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE

IM12AMV	2320,00	12	15	317 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	690x350x690	80
IM18AMV	2430,00	18	20	360 x 210	100 ÷ 230	0,75	230/50-60/1~	715x390x690	85
IM25AMV	2820,00	25	33	400 x 260	100 ÷ 230	1,5	230/50-60/1~	780x430x770	115
IM38AMV	3120,00	38	40	452 x 260	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	838x480x770	130
IM44AMV	3350,00	44	50	500 x 270	100 ÷ 230	2,2	230/50-60/1~	878x530x770	140