

**prismafood**  
▶▶ solutions



# Impastatrice a spirale

Spiral mixer | Spiral - Teigknetmaschinen | Pétrin à spirale | Amasadora de espiral  
Amassadeira espiral | Спиральная тестомесильная машина



THINK QUALITY!

# CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Eigenschaften | Caractéristiques techniques |  
Características técnicas | Características técnicas | Технические характеристики



Modello   Model   Modell   Modèle   Modelo   Modelo   Модель	IBM5	IBM10	IBM20 IBT20	IBM30 IBT30	IBM40 IBT40	IBM50 IBT50	
Peso pasta   Dough weight   gewicht d. Teiges Poids pâte   Peso de la masa   Peso da massa Вес теста	kg	5	8	17	25	35	42
Capacità   Capacity   Fassungsvermögen   Capacité Capacidad   Capacidade   Емкость	lt	7	10	22	32	41	48
Impasto ora   Dough/hour   teig/tende   pâte/heure Masa por hora   Massa/hora   Тесто / час	kg	29	35	56	88	112	128
Diametro vasca   Bowl diametre   Wanne Durchmesser   Diametre cuve Diámetro de la artesa   Diámetro da cuba   Диаметр дежи	cm	24	26	36	40	45	45
Allimentazione   power supply   Spannung   Alimentation Alimentación   Alimentação   Питание	volt	230	230	230 1ph 50Hz	230 1ph 50Hz   400 3ph 50/60Hz	400 3ph 50/60Hz	400 3ph 50/60Hz
Potenza motore monofase   Single-phase motor power Einphasiger motorleistung   Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico   Potência do motor monofásico (volt 230) Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,37 0,5	0,37 0,5	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Potenza motore trifase   three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung   Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico   Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	KW hp	- -	- -	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Dimensioni macchina   Machine sizes   Maschine abmessungen Dimensions machine   Medidas de la máquina Dimensões da máquina   Размеры машины (д х ш х в) l x p x h	cm	24x50x50	26x50x50	38,5x67x72,5	42,4x73,5x80,5	48x80,5x82,5	48x80,5x782,5
Dimensioni imballo   Packing sizes   Verpackung abmessungen Dimensions emballage   Medidas del embalaje Dimensões da embalagem   Размеры упаковки (д х ш х в) l x p x h	cm	65x38x67	65x38x67	74,5x43x80	76,5x48x90	82,5x54x94	82,5x54x94
Volume   Volume   Volumen   Volume   Volumen Volume   Объем	m	0,16	0,16	0,25	0,32	0,41	0,41
Peso netto   Net weight   Netto gewicht   Poids net Peso neto   Peso líquido   Вес-нетто	kg	30	30	65	86,6	95,4	97,4
Peso lordo   Gross weight   Brutto gewicht   Poids brut Peso bruto   Peso bruto   Вес-брутто	kg	35	36	72	95	106	108

**RUOTE E TEMPORIZZATORE DI SERIE | castors included | räder inklusive | roues incluses  
ruedas y temporizador de serie | rodas e temporizador de série  
колеса и таймер включены в базовую комплектацию**

## OPTIONAL

Seconda velocità | Second speed | Zweite geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

**IM - Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный  
IT - Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Trifásica | трехфазный**

**IT** L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo scappapasta. Le impastatrici possono essere dotate di: - motore monofase - motore trifase. Su richiesta: - motore trifase a 2 velocità - motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

**GB** 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 bowl, the spiral, the central column and the protection grate are in stainless steel. The transmission system is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the machines are provided with dough-breaker. The mixers can be provided with: - single-phase motor - three phase motor. On request: - three phase motor with two speed - motor with special voltages. All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

**D** Die Spiraltelgknetmaschine ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der erlaubt, ein perfekt verquirltes Kneten in einigen Minuten zu haben. Die Wanne, die zentrale Säule, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Die Übersetzung ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbad-Untersetzungsgetriebe. Alle Maschinen haben den Teigbrecher. Die Spiraltelgknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: - einphasiger Motor - dreiphasiger Motor. Auf Befragen: dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten - Motor mit besonderen Spannungen. Alle Maschine haben 1 jährig Garantie für mechanischen Konstruktionsfehler. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

**F** La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte. Les pétrins peuvent être équipés de: - moteur monophasé - moteur triphasé. Sur demande: - moteur triphasé avec 2 vitesses - moteur à tension spéciale. Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de construction. Les données techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis.

# CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics | Technische Eigenschaften | Caractéristiques techniques |  
Características técnicas | Características técnicas | Технические характеристики



Modello   Model   Modell   Modèle   Modelo   Modelo   Модель		IMR20	IMR30	IMR40	IMR50
		ITR20	ITR30	ITR40	ITR50
Peso pasta   Dough weight   gewicht d. Teiges Poids pâte   Peso de la masa   Peso da massa Вес теста	kg	17	25	35	42
Capacità   Capacity   Fassungsvermögen   Capacité Capacidad   Capacidade   Емкость	lt	22	32	41	48
Impasto ora   Dough/hour   telg/tende   pâte/heure Masa por hora   Massa/hora   Тесто / час	kg	56	88	112	128
Diametro vasca   Bowl diametre   Wanne Durchmesser   Diametre cuve Diámetro de la artesa   Diâmetro da cuba   Диаметр дежи	cm	36	40	45	45
Allimentazione   power supply   Spannung   Alimentation Alimentación   Alimentação   Питание	volt	.....	230 1ph 50Hz   400 3ph 50/60Hz	.....	.....
Potenza motore monofase   Single-phase motor power Einphasiger motorleistung   Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico   Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	Kw (volt 230) hp	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Potenza motore trifase   three-phase motor power Dreiphasiger motorleistung   Puissance moteur triphasé Potencia del motor trifásico   Potência do motor trifásico Мощность трехфазного двигателя	Kw (volt 400) hp	0,75 1	1,1 1,5	1,1 1,5	1,5 2
Dimensioni macchina   Machine sizes   Maschine abmessungen Dimensions machine   Medidas de la máquina Dimensões da máquina   Размеры машины (д х ш х в)	lpxh cm	38,5x67x72,5	42,4x73,5x80,5	48x80,5x82,5	48x80,5x82,5
Dimensioni imballo   Packing sizes   Verpackung abmessungen Dimensions emballage   Medidas del embalaje Dimensões da embalagem   Размеры упаковки	lpxh cm	74,5x43x80	76,5x48x90	82,5x54x94	82,5x54x94
Volume   Volume   Volumen   Volume   Volumen Volume   Объем	m	0,25	0,32	0,41	0,41
Peso netto   Net weight   Netto gewicht   Poids net Peso neto   Peso líquido   Вес нетто	kg	73	94,6	105,4	107,4
Peso lordo   Gross weight   Brutto gewicht   Poids brut Peso bruto   Peso bruto   Вес брутто	kg	80	103	116	118

**RUOTE E TEMPORIZZATORE DI SERIE** | castors included | räder inklusive | roues inclus  
**ruedas y temporizador de serie** | rodas e temporizador de série  
**колеса и таймер включены в базовую комплектацию**

**IM** - Monofase | Single phase | Einphasiger | Monophasé | Monofásica | Monofásica | однофазный  
**IT** - Trifase | three-phase | Dreiphasiger | Triphasé | Trifásica | Trifásica | трехфазный

## OPTIONAL

Seconda velocità | Second speed | Zweite geschwindigkeit | Deuxième vitesse | Segunda velocidad | Segunda velocidade | Вторая скорость

**E** La **amasadora a espiral** es la máquina ideal para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos minutos. La artesa, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite. Todas las máquinas incluyen cortapastas de serie. Las amasadoras pueden estar equipadas con: - motor monofásico - motor trifásico. Bajo pedido: - motor trifásico de 2 velocidades- motor con voltajes especiales. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación. Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante se reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

**P** A **amassadeira espiral** é a máquina ideal para pizzerias, pastelarias, padarias e as famílias. A forma especial da espiral permite obter massas perfeitamente misturadas em poucos minutos. A cuba, a espiral, a coluna central e a grelha de proteção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é particularmente silencioso pois é realizado com motorreductor em banho de óleo. Todas as máquinas estão equipadas de série com o cortamassa. As amassadeiras podem ser equipadas com: - motor monofásico - motor trifásico. Sob encomenda: - motor trifásico de 2 velocidades- motor com voltagens especiais. Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico. Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

**RU** **Спиральная тестомесильная машина** - это идеальное решение для пиццерий, кондитерских, хлебопекарен, а также для использования в домашних условиях. Спираль особой формы дает возможность за несколько минут получить совершенно однородное тесто. Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали. Система передачи практически бесшумная благодаря использованию редукторного двигателя с масляной ванной. Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста. На тестомесильных машинах может быть установлен: - однофазный двигатель - трехфазный двигатель. По заказу: - трехфазный двигатель с 2 скоростями - двигатель со специальным напряжением. Все машины имеют 1-летнюю гарантию от механических дефектов

изготовления. Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

PRISMA

**prismafood**  
▶▶ solutions

**PRISMAFOOD s.r.l.**

Via Tabina, 18

33098 Valvasone (PN) Italia

Tel. +39 0434 85081

Fax +39 0434 857878

e-mail: [info@prismafood.com](mailto:info@prismafood.com)

[www.prismafood.com](http://www.prismafood.com)