

IMP 5

IMP 8

IMP 12

IMP 18

IMP 25

IMP 38

# Swedlinghaus





IMP 18

## IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA FISSA

Fixed head dough mixer / Pétrin à spiral tête fixe / Spiral Teigknetmaschine mit festem Kopf / Amasadora a espiral con cabezal fijo

**Macchina ideale per la lavorazione di impasti per pane e pizza. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox; trasmissione a catena, motoriduttore a bagno d'olio, struttura in acciaio verniciata con polveri epossidiche per alimenti, carter di copertura della vasca in lamiera inox con micro di sicurezza.**



Indispensable for bread and pizza dough preparation. S/steel bowl, spiral and shaft; gear reducer motor in oil bath, epoxy painted s/steel structure, s/steel bowl protection grid equipped with safety micro switch.



Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro/interrupteur de sécurité.



Ideale Gerätschaft für die Verarbeitung von Brot/ und Pizzateigen. Teiggessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmittelechten Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teiggessel aus Edelstahlblech mit Mikrosicherheitsschalter.



Máquina ideal para la elaboración de masas para pan y pizza. Cuba, espiral, bastidor en acero inoxidable, transmisión a cadena, motoreductor a baño de aceite, estructura en acero pintado con polvos epoxídicos para alimentos, carter de cubierta de la cuba en chapa de acero inoxidable con microinterruptor de seguridad.

### OPTIONAL

**KIT RUOTE**  
Wheels kit / Kit roulettes  
Räderset / Kit ruedas

**DOPPIA VELOCITÀ (solo trifase)**  
Double speed (threephase only) / Double vitesse (uniquement triphasé)  
Doppelgeschwindigkeit (nur Dreiphasig) / Doble velocidad (solo trifásico)

**TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE dal mod. IMP12**  
Lift/up tilting head and removable bowl from Mod. IMP12 / Tête basculante et cuve amovible du Mod. IMP12  
Kippkopf und abnehmbare Schüssel vom Mod. IMP12 / Cabezal volcable y cuba extraíble desde Mod. IMP12



	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
<b>A</b> <b>LARGHEZZA</b> Width / Largeur / Breite / Ancho	<b>A</b> 540 mm	550 mm	675 mm	697 mm	762 mm	818 mm
<b>B</b> <b>LUNGHEZZA</b> Lenght / Longeur / Länge / Largo	<b>B</b> 260 mm	280 mm	350 mm	390 mm	430 mm	480 mm
<b>C</b> <b>ALTEZZA</b> Height / Hauteur / Höhe / Altura	<b>C</b> 527 mm	567 mm	620 mm	620 mm	700 mm	700 mm

MODELLO	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
<b>CAPACITÀ IMPASTO</b> Dough capacity / Capacité de pâte Teigmasse Kapazität / Capacidad de pasta	5 kg	8 kg	12 kg	18 kg	25 kg	38 kg
<b>VOLUME VASCA</b> Bowl volume / Volume cuve Teiggessel Volumen / Volumen tina	7 lt	10 lt	15 lt	20 lt	33 lt	40 lt
<b>CAPACITÀ FARINA</b> Flour capacity / Capacité de farine Mehl Kapazität / Capacidad de harina	3 kg	5 kg	8 kg	12 kg	17 kg	25 kg
<b>DIMENSIONI VASCA</b> Bowl dimensions / Dimension cuve Teiggessel Ausmass / Dimensiones cuba	ø 237x160 mm	ø 260x200 mm	ø 317x210 mm	ø 360x210 mm	ø 400x260 mm	ø 452x260 mm
<b>POTENZA</b> Motor / Moteur / Motorleistung / Motore	0,37 kw	0,37 kw	0,75 kw	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw
<b>PESO</b> Weight / Poids / Gewicht / Peso	33 kg	36 kg	60 kg	65 kg	95 kg	105 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	600x350x610 mm	600x350x610 mm	720x420x660 mm	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm

122

123