

IMP 18S

IMP 25S

IMP 38S

IMP 44S

Swedlinghaus





IMP 18S

IMPASTATRICI A SPIRALE A TESTA FISSA SERIE SPECIAL

Fixed head dough mixer Special series / Pétrin à spiral tête fixe série Special
Spiral Teignetmaschine mit festem Kopf serie Special / Amasadora a espiral con cabezal fijo serie Special

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 con filo inox e micro di sicurezza, timer, interruttore 0/1, fungo d'emergenza e 4 ruote di cui 2 con freno.

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, timer, on/off switch, emergency button, 4 wheels (2 equipped with brakes).

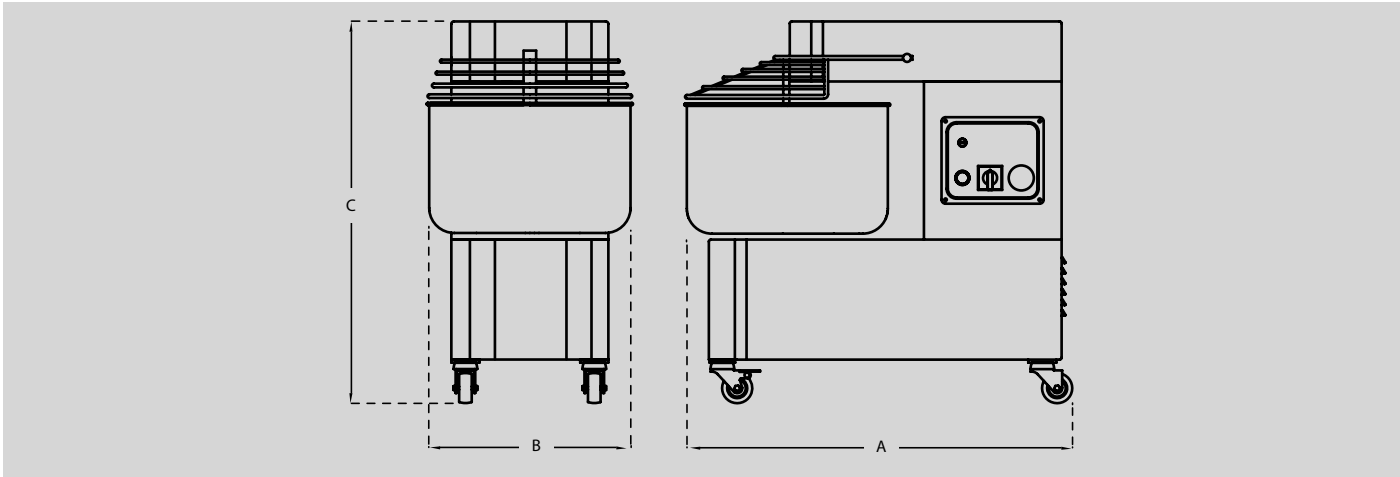
Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro/interrupteur de sécurité, minuteur, interrupteur on/off, bouton d'arrêt d'urgence, 4 roulettes (2 avec freins).

Ideale Gerätschaft für die Verarbeitung von Brot/ und Pizzateigen. Teigkessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmittelechten Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teigkessel aus Edelstahlblech und Mikrosicherheitsschalter, Timer, Schalter 0/1, Notfallknopf und 4 Räder, deren zwei über Bremse verfügen.

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 epoxidicos para alimentos, carter de cubierta de la cuba con reja de acero inoxidable y microinterruptor de seguridad, timer, interruptor 0/1, botón de stop de emergencia y 4 ruedas de las cuales 2 con freno.

OPTIONAL

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 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	697 mm	762 mm	818 mm	842 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	390 mm	430 mm	480 mm	530 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	690 mm	770 mm	770 mm	770 mm

MODELLO	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
CAPACITÀ IMPASTO Dough capacity / Capacité de pâte Teigmasse Kapazität / Capacidad de pasta	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg
VOLUME VASCA Bowl volume / Volume cuve Teigkessel Volumen / Volumen tina	20 lt	33 lt	40 lt	50 lt
CAPACITÀ FARINA Flour capacity / Capacité de farine Mehl Kapazität / Capacidad de harina	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg
DIMENSIONI VASCA Bowl dimensions / Dimension cuve Teigkessel Ausmass / Dimensiones cuba	ø 360x210 mm	ø 400x260 mm	ø 452x260 mm	ø 500x270 mm
POTENZA Motor / Moteur / Motorleistung / Motore	0,75 kw	1,1 kw	1,5 kw	1,5 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm	870x600x750 mm