

LAVORAZIONE PASTA

PASTA PROCESSING

TRAVAIL DE LA PATE

TEIGVERARBEITUNG

ELABORACIÓN PASTA

ОБРАБОТКА ТЕСТА



fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



INDICE

IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CN - FNpag.	3
SPIRAL KNEADER / PETRISSEUSE A SPIRALE / SPIRALENTEIGKNETMASCHINE	
AMASADORA CON ESPIRAL / СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС	
IMPASTATRICI PLANETARIE IPFpag.	6
ROTARY KNEADER / PETRISSEUSE PLANETAIRE / RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM	
AMASADORA PLANETARIA / ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAIDpag.	9
KITCHENAID ROTARY KNEADER / PETRISSEUSE PLANETAIRE KITCHENAID / RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID	
AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID / ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID	
IMPASTATRICE A FORCELLA FF/30pag.	11
FORK KNEADER / PETRISSEUSE A FOURCHE / TEIGKNETMASCHINE MIT GABEL	
AMASADORA CON HORQUILLA / ВИЛЬЧАТЫЙ ТЕСТОМЕС	
MACCHINE PER PASTA FRESCA MPFpag.	12
KITCHENAID ROTARY KNEADER / PETRISSEUSE PLANETAIRE KITCHENAID / RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID	
AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID / ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID	
SFOGLIATRICI - STENDIPIZZA SIpag.	15
PASTA AND PIZZA ROLLING MACHINE / FORMEUSE A PATE ET A PIZZA / PIZZA- UND NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE	
MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PASTA Y PIZZA / ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА — ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ	
STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FIpag.	16
PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS / FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX	
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN / MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS	
ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛИКОВ	
SFOGLIATRICI IMPERIApag.	17
PASTA ROLL MACHINE IMPERIA / MACHINE A PATE IMPERIA / NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA	
MÁQUINA PARA PASTA IMPERIA / ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА МОД. IMPERIA	

LAVORAZIONE CARNE



Tritacarne
Abbinati Tritacarne & Grattugia
Grattugie
Segaossi a nastro
Impastatrici per carne
Insaccatrici manuali
Pressamburger

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE



Tagliaverdure
Tagliamozzarella
Cutter
Lavacentrifugaverdure
Pelapatate e Lavacozze
Affettatrici gravità
Affettatrici verticali - verticali volano
Macchine sottovuoto
Mixer
Contenitori isotermitici Green Cube

COTTURA



Forni per pizzeria
Forni a convezione
Fornetto
Piastrre ad induzione
Forni a microonde
Griglie a pietra lavica
Fry Top
Gyros
Salamandre
Friggitrici
Cuocipasta

SNACK BAR



Frullatori e Frullatori frappè
Spremiagrumi
Tritaghiaccio
Gruppo multiplo
Centrifuga
Tostiere
Tostapane
Piastrre elettriche
Crepiera
Hot Dog
Pressagelato

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD08SV01. FINITO DI STAMPARE NEL APRILE 2009.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD08SV01. PRINTING COMPLETED IN APRIL 2009.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAÎNE ÉDITION. MOD08SV01. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN AVRIL 2009.

DIE HIER GENANNENTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEDLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD08SV01. FERTIG GEDRUCKT IM APRIL 2009.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD08SV01. ACABADO DE IMPRIMIR EN ABRIL DE 2009.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD08SV01. НАПЕЧАТАНО В АПРЕЛЬ 2009 г.

 Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada.

Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox.

Le versioni CN e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CN la vasca è removibile.

Optional: 2° velocità (escluso mod. 7), timer 0÷30 minuti, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote.

 Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza.

Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral and kneader rod) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - standard smoked polycarbonate lid on models 12-18-25-38. Models 7 and 50 are only available with stainless steel mesh lid.

CN and FN versions have a lifting top and the basin is only removable on the CN version.

Optional: 2nd speed (excluding mod. 7), 0 - 30 minute timer, motor overload cut-out, stainless steel mesh lid only for models 12-18-25-38, wheel kit and low trolley with wheels.

 Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain).

Structure recouverte de peinture anti-écaflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série sur les modèles 12-18-25-38. Les modèles 7 et 50 sont disponibles uniquement avec une grille de couverture en acier inox.

Les versions CN et FN sont munies d'une tête rabattable. Pour la version CN uniquement, la cuve est amovible.

Extras: 2ème vitesse (sauf mod. 7), minuterie 0 à 30 minutes, discontacteur, grille de couverture en acier inox uniquement pour les modèles 12-18-25-38, kit de roues et chariot bas sur roues.

 Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig.

Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig bei den Modellen 12-18-25-38. Die Modelle 7 und 50 sind nur mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl erhältlich.

Bei den Versionen CN und FN kann der Kopf angehoben werden und nur bei der Version CN kann der Behälter entfernt werden.

Extras: 2° Geschwindigkeit (ausgenommen Mod. 7), Timer 0÷30 Minuten, Motorschutzschalter, Gitterrostdeckel aus Edelstahl nur bei den Modellen 12-18-25-38, Räder-Kit und niedriger Wagen mit Rädern.



25/SN



25/FN



25/CN



IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CN - FN

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



● Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé de serie en los modelos 12-18-25-38. Los modelos 7 y 50 se encuentran disponibles solamente con tapa rejilla de acero inoxidable.

Las versiones CN y FN poseen el cabezal levadizo y sólo en la versión CN la cuba es extraíble.

Opcionales: 2° velocidad (excluido mod. 7), temporizador 0÷30 minutos, interruptor de sobrecalentamiento, tapa rejilla de acero inoxidable sólo para los modelos 12-18-25-38, juego de ruedas y carro bajo con ruedas.

● Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль и тестоделительный стержень), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; модели 12-18-25-38 серийно оснащаются крышкой из дымчатого поликарбоната, модели 7 и 50 - только сетчатой крышкой из нержавеющей стали.

Модели CN и FN оснащены подъемной головкой с месильным органом, модель CN имеет съемную дежу.

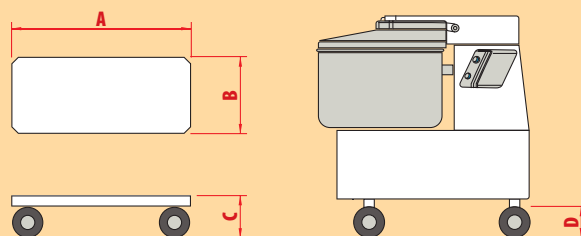
Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 7), таймер на 0÷30 минут, защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали (только для моделей 12-18-25-38), комплект колес и низкая тележка на колесах.



IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CN - FN

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CN-FN	18/SN-CN-FN	25/SN-CN-FN	38/SN-CN-FN	50/SN-CN-FN
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		2,2 kW (3 HP)
POTENZA 2° VELOCITÀ 2ND SPEED POWER PUISSANCE 2ÈME VITESSE LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT POTENCIA 2ª VELOCIDAD МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ			0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)		1,5/1,1 kW (2/1,5 HP)		3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz					230-400V /3/50Hz
IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	7 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg	50 Kg
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOURLY PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	21 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h	150 Kg/h
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	10 Lt. (ø 260x200h mm)	16 Lt. (ø 320x210h mm)	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø 400x260h mm)	42 Lt. (ø 450x260h mm)	62 Lt. (ø 500x310h mm)
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	90 rpm					80 rpm
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2ÈME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2ª VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ			90/180 rpm				80/160 rpm
DIMENSIONI SN DIMENSIONS SN DIMENSIONES SN	DIMENSIONS SN ABMESSUNGEN SN РАЗМЕРЫ SN	560x280x 570÷800h (mm)	650x350x 600÷900h (mm)	670x390x 600÷920h (mm)	780x430x 710÷1090h (mm)	800x480x 710÷1110h (mm)	920x530x 920÷1350h (mm)
DIMENSIONI CN-FN DIMENSIONS CN-FN DIMENSIONES CN-FN	DIMENSIONS CN-FN ABMESSUNGEN CN-FN РАЗМЕРЫ CN-FN		650x350x 620÷1060h (mm)	670x390x 620÷1090h (mm)	780x430x 730÷1240h (mm)	800x480x 730÷1340h (mm)	920x530x 940÷1630h (mm)
PESO NETTO SN POIDS NET SN PESO NETO SN	NET WEIGHT SN NETTOGE WICHT SN BEC NETTO SN	38 Kg	56 Kg	59 Kg	92 Kg	102 Kg	177 Kg
PESO NETTO CN-FN POIDS NET CN-FN PESO NETO CN-FN	NET WEIGHT CN-FN NETTOGE WICHT CN-FN BEC NETTO CN-FN		65 Kg	66 Kg	103 Kg	118 Kg	213 Kg
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN BEC BRUTTO SN	46 Kg	65 Kg	67 Kg	100 Kg	112 Kg	195 Kg
PESO LORDO CN-FN POIDS BRUT CN-FN PESO BRUTO CN-FN	GROSS WEIGHT CN-FN BRUTTOGEWICHT CN-FN BEC BRUTTO CN-FN		73 Kg	74 Kg	113 Kg	128 Kg	231 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		720x470x760h (mm)			860x570x880h (mm)		1020x620 x1150h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,257 m³			0,431 m³		0,727 m³

DIMENSIONI CAVALLETTI FRAME DIMENSIONS DIMENSIONS CHASSIS GESTELL ABMESSUNGEN DIMENSIONES CABALLETE РАЗМЕРЫ СТОЕК



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CN-FN	18/SN-CN-FN	25/SN-CN-FN	38/SN-CN-FN	50/SN-CN-FN
A		420 mm	520 mm	520 mm	600 mm	600 mm	760 mm
B		250 mm	280 mm	280 mm	330 mm	380 mm	470 mm
C		80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	130 mm
D		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	170 mm



IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IP/10F



IP/20F

Macchina per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc.

Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità - timer 0÷15 minuti solo su IP/60F e IP/80F - salvamotore escluso modello IP/10F - carrello estrazione vasca solo su IP/60F e IP/80F. I modelli IP/10F e IP/20F sono da banco.

Machine for different types of dough such as pizza, bread, biscuits, croissant, brioche, pastries, sponge cake, pie crust, meringue, mash, mayonnaise, various sauces, whipped cream, etc.

Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin, whip and mesh lid - aluminium spiral and spatula - micro switch on lid and basin - removable basin - quick coupling tools - mechanical 3-speed gear - 0 - 15 minute timer only on IP/60F - IP/80F - motor overload cut-off excluded on model IP/10F - basin removal trolley only on IP/60F - IP/80F. IP/10F and IP/20F are counter top models.

Machine pour différents types de pâtes, comme la pizza, le pain, les biscuits, les croissants, les brioches, les beignets, la pâte génoise, la pâte brisée, les meringues, la purée, la mayonnaise, les sauces, la crème fouettée, etc.

Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve, fouet et grille de couverture en acier inox - spirale et spatule en aluminium - micro-interrupteur sur couvercle et cuve - cuve amovible - emboîtement rapide des ustensiles - changement mécanique à trois vitesses - minuterie 0 à 15 minutes uniquement sur IP/60F - IP/80F - discontacteur sauf modèle IP/10F - chariot extraction cuve uniquement sur IP/60F - IP/80F. Les modèles IP/10F et IP/20F sont des modèles de comptoir.

Maschine für verschiedene Teigtypen wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Beignets, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonaise, verschiedene Soßen, Schlagsahne, etc.

Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter, Schneebesen und Gitterrostdeckel aus Edelstahl - Spirale und Spachtel aus Aluminium - Mikroschalter an Deckel und Behälter - ausziehbarer Behälter - Werkzeug-Schnellanschlüsse - Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeiten - Timer 0÷15 Minuten nur bei IP/60F - IP/80F - Motorschutzschalter ausgenommen Modell IP/10F - Wagen zum Herausziehen des Behälters nur bei IP/60F - IP/80F. Die Modelle IP/10F und IP/20F sind für eine Arbeitsfläche vorgesehen.

Máquina para diferentes tipos de masa, como pizza, pan, bizcochos, croissant, bollos, petisús, bizcochuelo, pasta frola, merengues, purés, mayonesas, distintos tipos de salsas, nata montada, etc.

Estructura revestida con pintura antirayado - cuba, batidor y tapa rejilla de acero inoxidable - espiral y espátula de aluminio - microinterruptor en tapa y cuba - cuba extraíble - montaje rápido de los utensilios - cambio mecánico de 3 velocidades - temporizador 0÷15 minutos sólo en IP/60F - IP/80F - interruptor de sobrecalentamiento excluido en el modelo IP/10F - carro extracción cuba sólo en IP/60F - IP/80F. Los modelos IP/10F y IP/20F son para mostrador.

Машина предназначена для замеса самых разнообразных сортов теста – для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, безе, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок и т.п.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; дежа, венчик и сетчатая крышка выполнены из нержавеющей стали, спираль и лопатка – из алюминия; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; оснащена съемной дежой, быстроразъемным креплением рабочих органов, 3-скоростным переключателем, таймером на 0÷15 минут (только в моделях IP/60F – IP/80F), защитой двигателя от перегрузок (кроме модели IP/10F), тележкой для откатывания дежи (только в моделях IP/60F – IP/80F). Модели IP/10F и IP/20F – настольные.



IP/40F



IP/80F



CARRELLO / TROLLEY IP/60-80F



IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM
AMASADORA PLANETARIA
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	IP/10F	IP/20F	IP/30F	IP/40F	IP/60F	IP/80F
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP)	0,75 kW (1 HP)	1,1 kW (1,5 HP)	3 kW (4 HP)	3,7 kW (5 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz - 400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz			
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	95/175/320 rpm				70/210/360 rpm	
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	10 Lt. (ø 245x220h mm)	20 Lt. (ø 320x280h mm)	30 Lt. (ø 370x350h mm)	40 Lt. (ø 390x370h mm)	60 Lt. (ø 460x410h mm)	80 Lt. (ø 500x470h mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	480x400 x650h (mm)	560x550 x900h (mm)	650x580 x1050h (mm)	685x620 x1050h (mm)	930x800 x1500h (mm)	950x840 x1500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	37 Kg	98 Kg	195 Kg	200 Kg	450 Kg	520 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	38 Kg	111 Kg	220 Kg	225 Kg	520 Kg	590 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		500x470 x740h (mm)	570x570 x1040h (mm)	800x670x1240h (mm)		1240x980x1780h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,174 m ³	0,338 m ³	0,472 m ³		2,163 m ³	

QUANTITÀ MASSIME CONSIGLIATE PER TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE
MAXIMUM RECOMMENDED QUANTITIES FOR DIFFERENT INGREDIENTS
QUANTITÉS MAXIMALES CONSEILLÉES PAR TYPE DE TRAVAIL
EMPFOHLENE HÖCHSTMENGEN JENACH VERARBEITUNGSART
CANTIDADES MÁXIMAS ACONSEJADAS PARA LOS DIVERSOS TIPOS DE ELABORACIÓN
МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО, РЕКОМЕНДУЕМОЕ ДЛЯ ТИПА ОБРАБОТКИ

	MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	IP/10F	IP/20F	IP/30F	IP/40F	IP/60F	IP/80F
FRUSTA WHIP FOUET BESEN BATIDOR ВЕНЧИК 	PANNA MONTATA CRÈME FOUETTÉE NATA MONTADA	WHIPPED CREAM SCHLANGSÄHNE ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	A VOLUME / BY VOLUME / SELON VOLUME / JE NACCH ZUNAHME / POR VOLUMEN / ПО ОБЪЕМУ					
	MERINGHE MERINGUE MERENGUE	MERINGUES BAISER БЕЗЕ	0,5 Kg	1,5 Kg	2,2 Kg	3 Kg	4,5 Kg	6 Kg
	PAN DI SPAGNA GÉNOISE BIZCOCHO	SPONGE CAKE BISCUIT БИСКВИТЫ	10	30	45	60	90	120
	ALBUMI D'UOVO BLANCS D'ŒUF CLARAS DE HUEVO	EGG WHITES EIKLAR ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	12	32	48	64	96	128
SPATOLA SPATULA SPATULE SPACHTEL ESPÁTULA ЛОПАТКА 	PURÉE PURÉE ПЮРЕ	PURÉE PURÉE ПЮРЕ	3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg
	FONDENTE FONDANT AZÚCAR FONDANT	FONDANT FONDANT ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg	18 Kg	24 Kg
	CARNI VIANDES CARNES	MEATS FLEISCH МЯСО	3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg
UNCINO HOOK CROCHET HAKEN GANCHO КРЮК 	PIZZA PIZZA	PIZZA PIZZA ПИЦЦА	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	PANE PAIN PAN	BREAD BROT ХЛЕБ	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg	18 Kg	24 Kg
	PASTA FROLLA PÂTE BRISÉE PASTA FROLA	PASTRY MÜRBETEIG ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg	12 Kg	16 Kg
	PASTA PER BIGNÉ PÂTE À BEIGNETS MASA PARA PETITS-CHOUX	CREAM PUFF PASTRY BEIGNETMASSE ЗАВАРНОЕ ТЕСТО	1,5 Lt.	4 Lt.	6 Lt.	8 Lt.	12 Lt.	16 Lt.
	PASTA PER BRIOCHE PÂTE À BRIOCHE MASA PARA BOLLOS	BRIOCHE PASTRY BRIOCHETEIG СДОБНОЕ ТЕСТО	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	PASTA PER CROISSANT PÂTE À CROISSANTS MASA PARA CROISSANT	CROISSANT PASTRY CROISSANTEIG ТЕСТО ДЛЯ КРУАССОНОВ	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg



 Struttura rivestita con vernice antigraffio - 1 vasca inox da 4,83 Litri - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta - 1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 58 a 220 rpm.

La versione K50 ha in dotazione 2 vasche e la protezione termica del motore.

Accessori: FGA (tritacarne) - MVSA (affetta-grattugia verdure) - FVSP (passaverdura-frutta) - KPRA (sfogliatrice, tagliasfoglia per pasta delux) - KRAV (raviolatrice) - FPPC (set composto da 3 accessori: FGA + MVSA + FVSP).

 Structure lined with scratchproof paint - 1 4.83 litre stainless steel basin - 3 supplied tools - hook, spatula and whip - 1 accessory socket - 58 - 220 rpm electronic variator.

The K50 version includes 2 basins and motor overload protection.

Accessories: FGA (meat grinder) - MVSA (vegetable slicer-grater) - FVSP (vegetable fruit strainer) - KPRA (pasta and pizza rolling machine for deluxe pasta) - KRAV (ravioli maker) - FPPC (3 accessory set: FGA + MVSA + FVSP).

 Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - 1 cuve inox de 4,83 litres - 3 ustensiles de série, crochet, spatule et fouet - 1 prise de force pour accessoires - variateur électronique de 58 à 220 rpm.

De série, la version K50 est équipée de 2 cuves et de protection thermique du moteur.

Accessoires: FGA (hachoir à viande) - MVSA (trancheuse- râpe à légumes) - FVSP (passe-légumes-fruits) - KPRA (laminoin, roulette à pâte delux) - KRAV (raviolatrice) - FPPC (ensemble de 3 accessoires : FGA + MVSA + FVSP).

 Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - 1 Edelstahlbehälter mit 4,83 Liter Fassungsvermögen - 3 mitgelieferte Zubehörteile, Kneithaken, Spachtel und Schneebesen - 1 Außenantrieb für Zubehör - 1 elektrischer Geschwindigkeitsregler (58 bis 220 Umdrehungen pro Minute).

Die Version K50 wird mit 2 Behältern und Thermo-Motorenschutz geliefert.

Zubehör: FGA (Fleischwolf) - MVSA (Gemüseschneider und -reibe) - FVSP (Gemüse- und Obst-Passierer) - KPRA (Nudelteigausrollmaschine, Nudelteigschneider für „Delux-Teigwaren“) - KRAV (Ravioli-Maschine) - FPPC (Set mit 3 Zubehörteilen: FGA + MVSA + FVSP).

 Estructura revestida con pintura antirayado - 1 cuba de acero inoxidable de 4,83 litros - 3 utensilios en dotación, gancho, espátula y batidor - 1 toma de fuerza para los accesorios - variador electrónico de 58 a 220 r.p.m.

La versión K50 lleva en dotación de 2 cubas y la protección térmica del motor.

Accesorios: FGA (picadora de carne) - MVSA (corta-ralla verduras) - FVSP (licuadora verdura-fruta) - KPRA (máquina de hojaldre, cortadora de hojaldre para accesorio pasta delux) - KRAV (máquina de raviolos) - FPPC (juego compuesto de tres accesorios: FGA + MVSA + FVSP).

 Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; 1 дежа из нержавеющей стали емкостью 4,83 литра, 3 насадки в комплектации - крюк, лопатка и венчик, 1 вал отбора мощности для дополнительных приспособлений, электронный вариатор скорости от 58 до 220 об./мин.

Модель K50 оснащена 2 дежами и тепловой защитой двигателя.

Комплектующие: FGA (мясорубка) - MVSA (насадка для нарезки и истирания овощей) - FVSP (насадка для протирания овощей и фруктов) - KPRA (раскаточная насадка, насадка для формовки специальных сортов макаронных изделий) - KRAV (насадка для приготовления ravioli) - FPPC (комплект из 3 насадок: FGA + MVSA + FVSP).



K5





IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAID

KITCHENAID ROTARY KNEADER
PETRISSEUSE PLANETAIRE KITCHENAID
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID
AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	K5	K50
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	315 W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
UTENSILI USTENSILES HERRAMIENTAS	TOOLS ZUBEHÖR НАСАДКИ	n. 3	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITÉ CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		4,83 Lt. (n. 1)	4,83 Lt. (n. 2)
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	390x290x420h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	12,5 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES БРУТТО	14 Kg	15 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		390x320 x500h (mm)	390x320 x720h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,063 m ³	0,090 m ³



KPRA



FGA



KRAV



FVSP



MVSA



FPCA = FGA + MVSA + FVSP



 Macchina per diversi tipi di impasto, adatta anche per i più duri come quelli all'uovo. Carcassa in vetroresina - vasca e forcella in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer 0÷30 minuti - salvamotore.

Accessori: carrello alto o basso con ruote.

 Machine for various types of dough, even harder ones like egg dough. Fibreglass machine body - stainless steel basin and fork - safety micro switch on basin lid - 0 - 30 minute timer - motor overload cut-out.

Accessories: High or low trolley with wheels.

 Machine pour différents types de pâtes, même pour les plus dures comme la pâte aux oeufs. Corps en vitrerie - cuve et fourche en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - minuterie 0 à 30 minutes - discontacteur.

Accessoires: chariot haut ou bas sur roues.

 Maschine für verschiedene Teigtypen, auch für härtere wie Eier-Teig. Gehäuse in Glasfaserkunststoff - Behälter und Gabel aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Timer 0÷30 Minuten - Motorschutzschalter.

Zubehör: Niedriger oder hoher Wagen mit Rädern.

 Máquina para diferentes tipos de masa, incluso las más duras como las masas con huevo. Carcasa fibra de vidrio - cuba y horquilla de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - temporizador 0÷30 minutos - interruptor de sobrecalentamiento.

Accesorios: Carro alto o bajo con ruedas.

 Машина предназначена для приготовления различных типов теста, в том числе и самого крутого - яичного. Корпус выполнен из стеклопластика, дежа и вилка - из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, оснащена таймером на 0÷30 минут и защитой двигателя от перегрузки.

Комплектующие: высокая или низкая тележка на колесах.

POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230-400V/3/50Hz
IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	30 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		90 Kg/h
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	ø 500x210h (mm)
GIRI FORCELLA TOURS DE FOURCHE VUELTAS HORQUILLA	FORK REVOLUTIONS GABELUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ ВИЛКИ	30,2 rpm
CAVALLETTO ALTO CON RUOTE HIGH RACK WITH WHEELS CHARIOT ELEVE SUR ROUES HOHER STÄNDER MIT RÄDERN CABALLETE ALTO CON RUEDAS ВЫСОКАЯ СТОЙКА НА КОЛЕСАХ		630x580x670h (mm)
CAVALLETTO BASSO CON RUOTE LOW TROLLEY WITH WHEELS CHARIOT BAS A ROULETTES TIEFER STÄNDER MIT RÄDERN CABALLETE BAJO CON RUEDAS НИЗКАЯ ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ		760x470x130h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	650x900x680÷1230h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	81 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	100 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1000x700x840h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,588 m ³





MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



MPF 1,5



MPF 2,5



MPF 4

 Macchina per impastare ed estrarre impasti anche all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - versioni MPF4 e MPF8 con raffreddamento della zona di estrusione di serie.

Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5 (di serie su MPF4 e su MPF8) - cavalletto (di serie su MPF8).

Accessori: trafilè in lega ottone/bronzo in diversi formati.

 Pasta machine even for egg pasta in different shapes. Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid - versions MPF4 and MPF8 with standard expulsion area cooling.

Optional: Electronic pasta cutter for MPF2.5 (standard on MPF4 and MPF8) - stand (standard on MPF8).

Accessories: Brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

 Machine pour pétrir et extruder la pâte, même aux œufs, en différents formats. Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve à crochet pétrisseur en acier inox - hélice en alliage laiton/bronze - micro-interrupteur sur couvercle de cuve - versions MPF4 et MPF8 avec refroidissement de la zone d'extrusion de série.

Extras: Coupe-pâtes électronique pour MPF2,5 (de série sur MPF4 et MPF8) - chevalet (de série sur MPF8).

Accessoires: filières en alliage laiton/bronze en différents formats.

 Maschine zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Teigtypen wie auch Eierteig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter und Kneithaken aus Edelstahl - Schraube in Messing-/Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel - Versionen MPF4 und MPF8 serienmäßig mit Kühlung des Ausrollbereichs.

Extras: elektrischer Nudelteigschneider für MPF2,5 (serienmäßig für MPF4 und MPF8)

Zubehör: Ziehzubehör in Messing-/Bronzelegierung in verschiedenen Formaten.

 Máquina para amasar y extrudir masas, incluso al huevo, con diferentes formatos. Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable - hélice de aleación latón/bronce - microinterruptor en tapa - cuba - versiones MPF4 y MPF8 con enfriamiento de serie de la zona de extrusión.

Opcionales: Corta pasta electrónico MPF2,5 (de serie en MPF4 y en MPF8) - caballete (de serie en MPF8).

Accesorios: Extrusor de aleación latón/bronce de diferentes formatos.

 Машина для замешивания и выдавливания теста, в том числе яичного, для формовки изделий различного формата. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа и месильный крюк выполнены из нержавеющей стали, винт из латунного/бронзового сплава, на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, модели MPF4 и MPF8 серийно оснащены системой охлаждения зоны выдавливания.

Дополнительная комплектация: Электронное устройство для нарезки макаронных изделий для MPF2,5 (входит в стандартную комплектацию моделей MPF4 и MPF8), стойка (входит в стандартную комплектацию модели MPF8).

Комплектующие: фильеры из латунного/бронзового сплава различных форматов.



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5	MPF/2,5	MPF/4	MPF/8
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,3 kW (0,4 HP)	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	1 kW (1,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		230-400V/3/50Hz	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITÉ CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		1,5 Kg	2,5 Kg	4 Kg	8 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HORAIRE PRODUKTION PRO STUNDE PRODUCCIÓN HORARIA ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ		5 Kg/h	8 Kg/h	13 Kg/h	25 Kg/h
TRAFILA FILIERE DISCO EXTRUSOR	NOZZLE MATRIZE ФИЛЬЕРА	Ø 50 mm	Ø 57 mm		Ø 78 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	250x480x290÷460h (mm)	260x600x380÷560h (mm)	350x760x450÷640h (mm)	450x720x750÷990h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	18 Kg	29 Kg	42 Kg	87 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	38 Kg	51 Kg	97 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x320x410h (mm)	720x370x580h (mm)	740x460x670h (mm)	850x670x920h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,077 m³	0,155 m³	0,228 m³	0,524 m³



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACCARMPF
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x400x560h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	12,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	13,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		640x430x610h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,168 m³

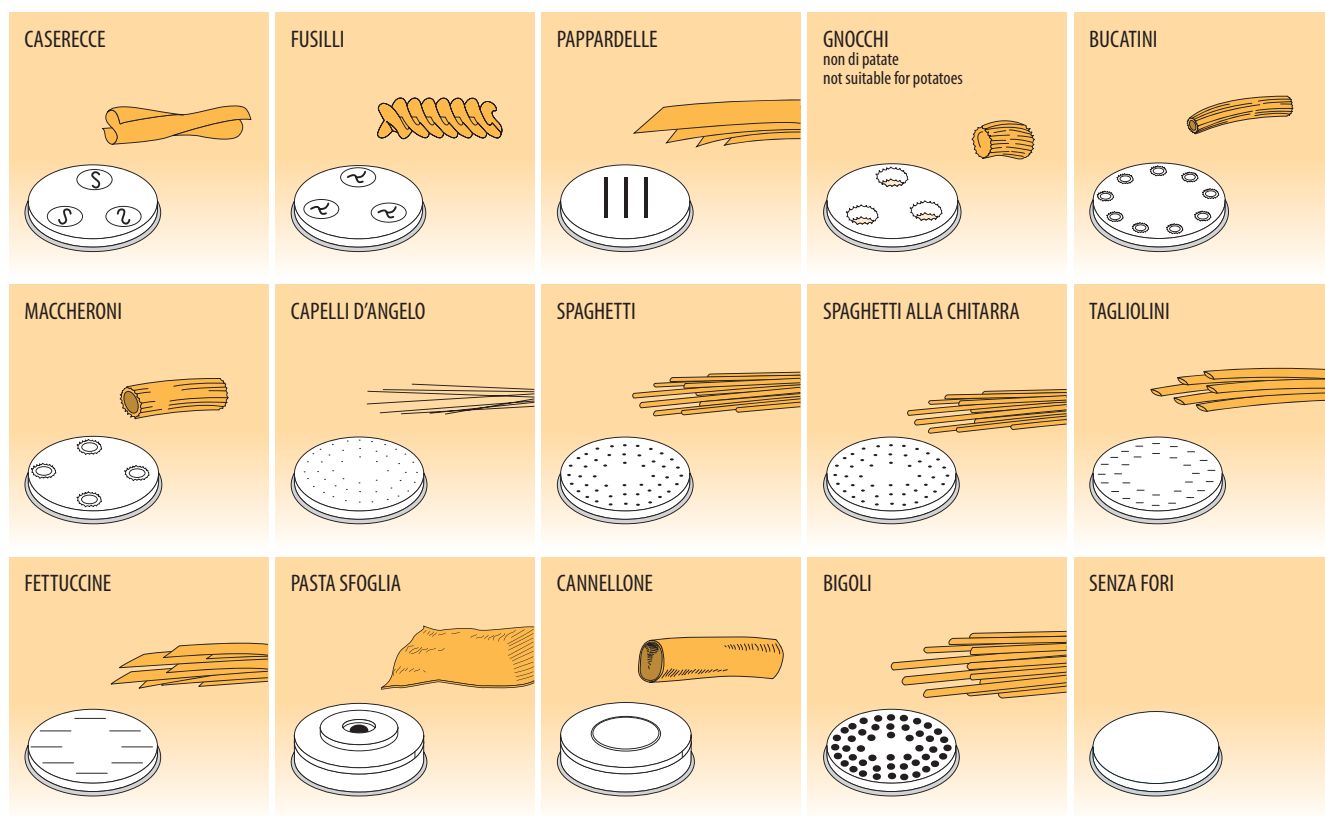




MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

PASTA MACHINE
MACHINE A PÂTE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA

МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5	MPF/2,5	MPF/4	MPF/8
CASERECCE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm
MACCHERONI		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm
FETTUCCINE		8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
PASTA SFOGLIA spessore / thickness MAX 4 - MIN 1 mm		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm



Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada.
Struttura interamente in acciaio inox - rulli in acciaio inox lucidati a specchio - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli.

Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine suited to roll egg, pizza and bread dough.
Structure fully made of stainless steel - mirror polished stainless steel rollers - last passage thickness adjustment knob - micro switch on roller protection lid.
Accessories: single pasta cutters in various sizes: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Machine pour étendre les pâtes aux oeufs, la pizza et la piada.
Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en acier inox poli brillant - poignée de réglage d'épaisseur dernier passage - micro-interrupteur sur couvercle de protection des rouleaux.
Accessoires: Coupe laminoir individuel à différentes mesures de coupe: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Maschine zum Ausrollen von Eier-, Pizza- und Piadateig.
Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Hochglanz-Edelstahl - Knauf zur Regulierung der Stärke beim letzten Durchgang - Mikroschalter am Schutzdeckel der Walzen.
Zubehör: einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Máquina idónea para estirar masas al huevo, pizza y tortillas.
Estructura totalmente de acero inoxidable - rodillos de acero inoxidable pulido espejo - pomo de regulación espesor último paso - microinterruptor de protección rodillos en tapa.
Accesorios: Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 2mm - 4mm - 6mm - 12mm.

Машина подходит для раскатки яичного теста, теста для пиццы и тонких лепешек.
Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из нержавеющей стали, отполированной до зеркального блеска, имеется ручка для регулировки толщины на последнем проходе, микровыключатель на крышке валков.
Комплектующие: приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 2мм - 4мм - 6мм - 12мм.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SI/320	SI/420	SI/520
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT АЛИМЕНТАЦИОН	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	520 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0÷10 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x480 x400h (mm)	680x480 x400h (mm)	780x480 x400h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	52 Kg	61 Kg	70 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	61 Kg	70 Kg	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		770x520x580h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,232 m³		

ACCESSORI TAGLIASFOGLIA CUTTING ATTACHMENT ACCESSOIRES DE COUPE SCHNITZUBEHÖRE ACCESORIOS DE CORTE ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TGP2	TGP4	TGP6	TGP12
LARGHEZZA DI TAGLIO LARGEUR DE COUPE ANCHO DE CORTE	CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ	2 mm	4 mm	6 mm	12 mm
TAGLIO UTILE COUPE UTILE CORTE UTILE	USEFULL CUT NUTZ-SCHNITT ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ	220 mm			
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	295x70x55h (mm)			
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	3,5 Kg			



SI/420 + TAGLIASFOGLIA / CUTTING ATTACHMENT





STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FI

PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS

FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX

PIZZATEIGAUSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN

MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS

ТЕСТРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FI/32	FI/42	FIP/42
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	320 mm	420 mm	420 mm
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	min 0,3 mm - max 5,5 mm		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x510 x640h (mm)	590x510 x760h (mm)	590x510 x700h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BES NETTO	36 Kg	44 Kg	45 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BES BRUTTO	45 Kg	53 Kg	54 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		850x650x690h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,381 m ³		



FI/42



FIP/42



FI/32



PEDALE / PEDAL

Macchina per stendere impasti di pizza, pane, piada, focacce, ecc. Struttura interamente in acciaio inox - rulli in resina alimentare - leva di regolazione spessore rulli su entrambi i gruppi - rulli superiori inclinati (FI/32-42) o paralleli (FIP/42) per realizzare diverse forme.

Accessori: comando macchina a pedale.

Pizza and bread dough rolling machine. Structure fully made of stainless steel - food safe resin rollers - thickness adjustment lever on both units - upper tilted rollers (FI/32-42) or parallel (FIP/42) to create different shapes.

Accessories: Machine control pedal.

Machine pour étendre les pâtes à pizza, pain, piada, fougasse, etc. Châssis entièrement en acier inox - rouleaux en résine alimentaire - levier de réglage d'épaisseur des rouleaux sur les deux groupes - rouleaux supérieurs inclinés (FI/32-42) ou parallèles (FIP/42) pour réaliser différentes formes.

Accessoires: commande de machine à pédale.

Maschine zum Ausrollen von Pizza-, Brot-, Piada-, Fladenteig etc. Struktur komplett aus Edelstahl - Walzen aus Lebensmittelharz - Hebel zur Regulierung der Walzenstärke an beiden Gruppen - Obere Walzen geneigt (FI/32-42) oder parallel (FIP/42) zur Erstellung verschiedener Formen.

Zubehör: Maschinenpedalsteuerung.

Máquina para estirar masa de pizza, pan, tortilla, etc. Estructura completamente de acero inoxidable - rodillos de resina para alimentos - palanca de regulación espesor rodillos en ambos grupos - rodillos superiores inclinados (FI/32-42) o paralelos (FIP/42) para realizar diferentes formas.

Accesorios: Mando de la máquina a pedal.

Машина предназначена для раскатки теста под пиццу, хлебо-булочные изделия, лепешки и т.д. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали, валки - из пищевого полимера, имеется рычаг для регулировки толщины на обоих узлах, верхние валки могут располагаться под углом (мод. FI/32-42) или параллельно (мод. FIP/42) для получения изделий различной формы.

Комплектующие: педаль для управления машиной.



Macchina per ottenere diversi spessori di sfoglia - struttura in acciaio cromato - funzionamento manuale (mod. SM) - funzionamento elettrico (mod. SE).

Accessori: taglia sfoglia singoli con diverse misure di taglio: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine that rolls different pasta to varying thickness - chromed steel structure - manual operations (mod. SM) - electric operations (mod. SE).

Accessories: Single pasta cutters in various sizes: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Machine pour obtenir différentes épaisseurs de pâte - châssis en acier chromé - fonctionnement manuel (mod. SM) - fonctionnement électrique (mod. SE).

Accessoires: Coupe laminoir individuel à différentes mesures de coupe: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Maschine zur Erstellung verschiedener Teigstärken - Struktur aus verchromtem Stahl - Handbetrieb (Mod. SM) - Elektrobetrieb (Mod. SE).

Zubehör: Einzelne Nudelteigschneider mit verschiedenen Schnittmaßen: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Máquina para obtener diferentes espesores de hojaldre - estructura de acero cromado - funcionamiento manual (mod. SM) - funcionamiento eléctrico (mod. SE).

Accesorios: Cortadores de hojaldre para diferentes medidas de corte: 1,5mm - 2mm - 4mm - 6,5mm - 12mm.

Позволяет получать пласты теста различной толщины; корпус выполнен из хромированной стали, предлагается с механическим приводом (мод. SM) или с электроприводом (мод. SE).

Комплектующие: приспособление для нарезки пласта теста на полоски различных размеров: 1,5мм - 2мм - 4мм - 6,5мм - 12мм.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SM/220	SE/220
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ		290 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50Hz
LUNGHEZZA RULLI LONGUEUR DES ROULEAUX LARGO RODILLOS	ROLLER LENGTH ROLLENLÄNGE ДЛИНА ВАЛКОВ	220 mm	
APERTURA RULLI OUVERTURE DES ROULEAUX ABERTURA RODILLOS	ROLLER OPENING ÖFFNUNG ROLLEN ЗАЗОР МЕЖДУ ВАЛКАМИ	0÷5 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x340 x260h (mm)	350x340 x260h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	10 Kg	15 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	12 Kg	17 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		430x360x370h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,057 m ³	

**ACCESSORI TAGLIASFOGLIA
CUTTING ATTACHMENT
ACCESSOIRES DE COUPE
SCHNITZUBEHÖRE
ACCESORIOS DE CORTE
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ НАРЕЗКИ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ST1	ST2	ST3	ST4	ST5
LARGHEZZA DI TAGLIO LARGUEUR DE COUPE LARGUEZA DE CORTE	CUTTING WIDTH SCHNITTBREITE ШИРИНА РЕЗКИ	1,5 mm	2 mm	4 mm	6,5 mm	12 mm



SM220



SE220







Italy - Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio (RN)

Telefono +39 0541 670736
Fax +39 0541 670576

E.mail mail@fimarspa.it
Internet www.fimarspa.it

