



# IMPASTATRICI PLANETARIE IPF

ROTARY KNEADER  
PETRISSEUSE PLANETAIRE  
RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM  
AMASADORA PLANETARIA  
ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС



IP/40F

● 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/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/80F). Модели IP/10F e IP/20F - настольные.



CARRELO / TROLLEY IP/80F






IP/80F



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	78/179/309 rpm				70/210/360 rpm		
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVÉ 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	118 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)	520x650 x1053h (mm)	800x670x1240h (mm)		1240x980x1780h (mm)		
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,174 m <sup>3</sup>	0,355 m <sup>3</sup>	0,472 m <sup>3</sup>		2,163 m <sup>3</sup>		

**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
<b>FRUSTA WHIP FOUET BESEN BATIDOR ВЕНЧИК</b> 	PANNA MONTATA CRÈME CHANTILLY NATA MONTADA	WHIPPED CREAM SCHLANGSAHNE 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 N. UOVA GÉNOISE NR. D'ŒUF BIZCOCHO NR. HUEVO	SPONGE CAKE EGG NR. BISKUIT NR. EIER БИСКВИТЫ ЯЙЦА	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
<b>SPATOLA SPATULA SPATULE SPACHTEL ESPÁTULA ЛОПАТКА</b> 	PURÉ PURÉE ПЮРЕ	PURÉE PÜREE 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
<b>UNCINO HOOK CROCHET HAKEN GANCHO КРЮК</b> 	PIZZA 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 CROISSANTTEIG ТЕСТО ДЛЯ КРУАССАНОВ	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg