

IMPASTATRICE A SPIRALE

Swedlinghaus dal 1950®

GLI OPTIONALS

1. RUOTE

Wheels
Roulettes
Räder
Ruedas

2. TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE (DAL MOD. 12 KG)

Liftable head and extractible bowl (from Mod. 12 Kg)
Tête relevable et cuve amovible (du Mod. 12 kg)
Aufklappbarem kopfteil und abnehmbarem behälter (von Mod. 12 kg)
Cabezal alzable y cuba desmontable (de Mod. 12 kg)

3. DOPPIA VELOCITÀ (SOLO MODELLO TRIFASE)

2 speed (threephase motor only)
2 vitesses (seulement pour moteur triphasé)
2 Geschwindigkeiten (nur für Dreiphasenmotor)
2 velocidades (solamente para motor trifase)

STANDARD

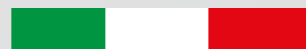


SPECIAL



- 🇬🇧 Dough mixer
- 🇫🇷 Pétrin à spiral
- 🇩🇪 Spiralknetmaschine
- 🇪🇸 Amasadora a espiral

IMP 5 IMP 38
IMP 8 IMP 18S
IMP 12 IMP 25S
IMP 18 IMP 38S
IMP 25 IMP 44S



Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA

mod. IMP 5 • mod. IMP 8 • mod. IMP 12 • mod. IMP 18 • mod. MP 25 • mod. IMP 38

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. Teigkessel, Spirale, Schaft aus Edelstahl, Kettenantrieb, Getriebemotor im Ölbad, Stahlstruktur mit lebensmittelechten Epoxidpulver lackiert, Schutzgitter auf dem Teigkessel aus Edelstahlblech mit Mikrosicherheitschalter.

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 en chapa de acero inoxidable con microinterruptor de seguridad.

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA - SERIE SPECIAL

mod. IMP 18S • mod. IMP 25S • mod. IMP 38S • mod. IMP 44S

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).

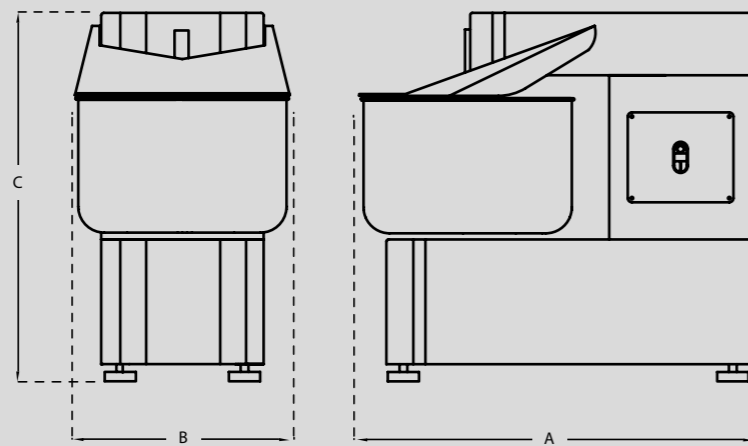
Idéal pour la préparation de pâte à pain et pizza. Cuve, spirale et barre en acier inox ; motoréducteur à bain d'huile, structure en acier inox laquée avec peinture époxy, grille de protection de cuve en acier inox avec micro-interrupteur de sécurité, minuteur, interrupteur on/off, bouton d'arrêt d'urgence,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

- A LARGHEZZA**
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura

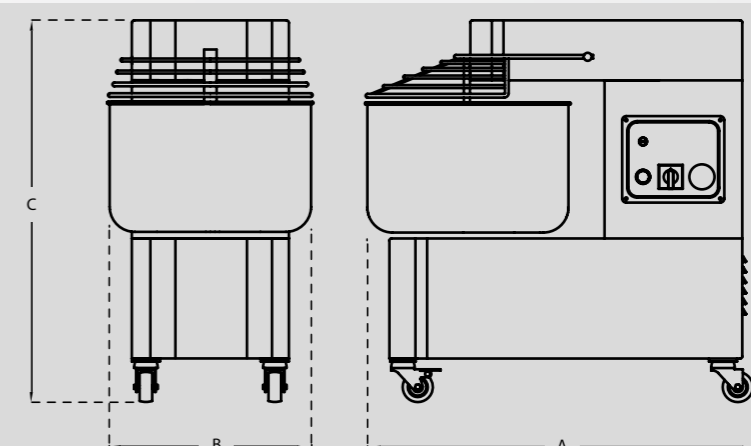
	IMP 5	IMP 8	IMP 12	IMP 18	IMP 25	IMP 38
A	540 mm	550 mm	675 mm	697 mm	762 mm	818 mm
B	260 mm	280 mm	350 mm	390 mm	430 mm	480 mm
C	527 mm	567 mm	620 mm	620 mm	700 mm	700 mm



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

- A LARGHEZZA**
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**
Lenght / Longeur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura

	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
A	697 mm	762 mm	818 mm	842 mm
B	390 mm	430 mm	480 mm	530 mm
C	690 mm	770 mm	770 mm	770 mm



MODELLO	IMP 18S	IMP 25S	IMP 38S	IMP 44S
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg
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
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	760x500x660 mm	800x480x740 mm	830x530x740 mm	870x600x750 mm