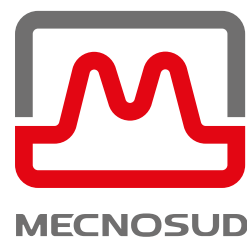


Innovazione e qualità italiana
Italian innovation and quality



IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE IM
SPIRAL MIXER IM SERIES



IMPASTATRICE A SPIRALE | SERIE IM

L'impastatrice a spirale Serie IM è la macchina ideale per pizzeria, panetteria e la famiglia.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- VASCA, SPIRALE, PIANTONE IN ACCIAIO INOX AD ALTA RESISTENZA
- GRIGLIA DI PROTEZIONE IN ACCIAIO INOX
- TRASMISSIONE CON MOTORIDUTTORE A BAGNO D'OLIO
- DISPONIBILE CON MOTORE MONOFASE, TRIFASE O TRIFASE 2 VELOCITÀ
- TIMER DI SERIE DA 12 A 60 KG
- RUOTE CON FRENO DI SERIE SULLE VERSIONI DA 12 A 44 KG
- STRUTTURA IN ACCIAIO DI ELEVATO SPESSORE
- VERNICIATURA CON POLVERI EPOSSIDICHE ATOSSICHE PER ALIMENTI
- IMPIANTO ELETTRICO E DISPOSITIVI DI SICUREZZA SECONDO LE NORME CE



UN

IM 5-8



NUOVO CONCETTO DI VERSATILITÀ PRESTAZIONI STRAORDINARIE

IM 12-18-25-38-44



IM 60



CAPACITÀ DI IMPASTO KG / DOUGH CAPACITY KG
CAPACITÉ DE PÂTE KG / CAPACIDAD DE AMASAR KG / TEIGMASSE KG

5

8

12

18

25

38

44

60

DINARIE



IM 12-18-25-38-44 A



GB SPIRAL MIXER IM

Spiral mixer model IM represents the ideal machine for pizza-restaurant, confectioner's, bakery and domestic use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- THE STEEL-BOWL, THE SPIRAL, THE SHAFT ARE MADE IN STRONG HIGH STAINLESS STEEL
- THE PROTECTION COVER IS MADE IN STAINLESS STEEL
- FOR THE CHAIN DRIVE SYSTEM HAS BEEN USED A GEARED MOTOR
- IT IS AVAILABLE WITH MONOPHASE, THREEPHASE MOTOR OR THREEPHASE MOTOR 2 SPEEDS (EXCEPT 5 AND 8 KG)
- STANDARD TIMER FROM 12 TO 60 KG
- THE MODELS FROM 12 TO 44 KG WILL BE SUPPLIED COMPLETE WITH WHEELS WITH BRAKE
- THE FRAME IS MADE IN THICK STAINLESS STEEL
- AS FOR THE PAINTING, ONLY NOT-TOXIC POWDERS SUITABLE FOR FOODS WERE UTILIZED
- THE ELECTRIC SYSTEM AND THE SAFETY DEVICES ARE CONFORM TO THE EUROPEAN REGULATIONS

F PÉTRIN À SPIRALE IM

Le pétrin à spirale modèle IM est la machine idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie et pour la famille.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
- LE SYSTÈME DE TRANSMISSION EST RÉALISÉ AVEC UN MOTEUR RÉDUCTEUR À BAIN D'HUILE
- IL EST DISPONIBLE AVEC UN MOTEUR MONOPHASÉ, UN MOTEUR TRIPHASÉ OU UN MOTEUR TRIPHASÉ 2 VITESSES (SAUF 5 ET 8 KG)
- TIMER STANDARD DE 12 À 60 KG
- LES MODÈLES DE 12 À 44 KG SONT MONTÉS EN SÉRIE SUR ROULETTES DOUÉES DE FREIN
- LE PÉTRIN EST FABRIQUÉ EN ACIER D'UNE ÉPAISSEUR IMPORTANTE
- LA PEINTURE EST RÉALISÉE EN POUDRE ÉPOXY SPÉCIALE ALIMENTAIRE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

E AMASADORA A ESPIRAL IM

La amasadora a espiral serie IM es la maquina ideal para hacer pizza, pasteleria, panaderia y para la familia.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PEROL, ESPIRAL, PERNO DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA
- REJILLA DE PROTECCION HECHA DE ACERO INOXIDABLE
- TRANSMISION CON MOTOREDUCTOR LUBRIFICADO CON ACEITE
- DISPONIBLE CON MOTOR MONOFASE, TRIFASE, Y TRIFASE CON 2 VELOCIDADES (MENOS LA DE 5 Y 8 KG)
- RELOJ DE SERIE DE 12 A 60 KG
- RUEDA CON FRENO DE SERIE EN LA VERSION DE 12 A 44 KG
- ESTRUCTURA DE ACERO DE ELEVADO ESPESOR
- CAPA DE PINTURA DE POLVOS EPOSIDICO NO TOXICO Y ADAPTO PARA ALIMENTOS
- IMPLANTE ELECTRICO Y DISPOSITIVO DE SEGURIDAD SEGUN LAS NORMAS DE LA CE

D SPIRALKNETER IM

Die Spiralteigknetmaschine der Serie IM ist das ideale Gerät für Pizzerias, Konditoreien, Bäckereien und auch für den Haushalt.

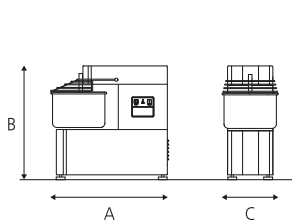
TECHNISCHE DATEN

- BEHÄLTER, SPIRALE UND ZENTRALSTAB AUS VERSTÄRKTEM INOX-STAHL
- SCHUTZGITTER AUS ROSTFREIEM INOX-STAHL
- SELBSTÖLENDES REDUKTIONSGETRIEBE
- ERHÄLTICH MIT EINPHASENMOTOR, DREIPHASENMOTOR ODER DREIPHASENMOTOR MIT ZWEI GESCHWINDIGKEITEN (AUSGENOMMEN 5-8 KG)
- SERIENMÄßIG EINGEBAUTER TIMER IN MODELLEN FÜR 12-60 KG
- SERIENMÄßIGE AUSSTATTUNG ALLER MODELLE MIT 12-44 KG KAPAZITÄT MIT FESTSTELLBAREN RÄDERN
- VERSTÄRKTE STAHLSTRUKTUR
- ELEKTRISCHE ANLAGEN UND AUSTRÜSTUNG ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DER EG

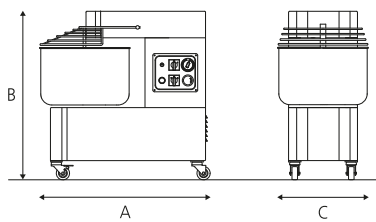


MODELLI

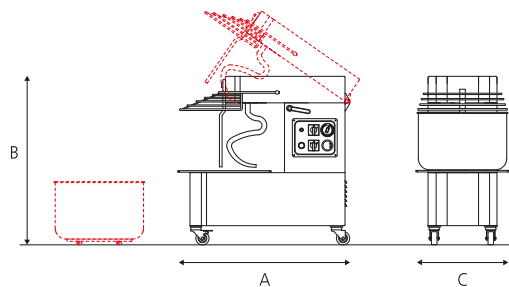
MODELS / MODÈLE / MODELO / MODELL



IM5-8



IM12-18-25-38-44-60



IM12-18-25-38-44-60 A

DATI TECNICI

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS / TECHNISCHE DATEN

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto* Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Dimensione vasca Bowl dimension Dimension de la cuve Dimension de perol Abmessungen behälter	Potenza motore Motor power Puissance du moteur Potencia motore Motorleistung	Volt Volt Volt Volt Volt	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones Abmessungen mm	Peso Weight Poids Peso Gewicht kg
	kg	kg	lt	mm	kw		A C B	kg
IM5M	5	3	7	237 x 160	0,37	230/50	540 x 260 x 527	33
IM5T	5	3	7	237 x 160	0,37	400/50/3	540 x 260 x 527	33
IM8M	8	5	10	260 x 200	0,37	230/50	550 x 280 x 555	36
IM8T	8	5	10	260 x 200	0,37	400/50/3	550 x 280 x 555	36
IM12M	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	675 x 350 x 690	60
IM12T	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	675 x 350 x 690	60
IM12D	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	675 x 350 x 690	60
IM18M	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	697 x 390 x 690	65
IM18T	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	697 x 390 x 690	65
IM18D	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	697 x 390 x 690	65
IM25M	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	762 x 430 x 770	95
IM25T	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	762 x 430 x 770	95
IM25D	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	762 x 430 x 770	95
IM38M	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	818 x 480 x 770	105
IM38T	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	818 x 480 x 770	105
IM38D	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	818 x 480 x 770	105
IM44M	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	842 x 530 x 770	110
IM44T	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	842 x 530 x 770	110
IM44D	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	842 x 530 x 770	110
IM60M	60	40	75	550 x 370	2,6	230/50	1020 x 575 x 1010	250
IM60T	60	40	75	550 x 370	2,6	400/50/3	1020 x 575 x 1010	250
IM60D	60	40	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	1020 x 575 x 1010	250
IM12AM	12	8	15	317 x 210	0,9	230/50	690 x 350 x 690	80
IM12AT	12	8	15	317 x 210	0,75	400/50/3	690 x 350 x 690	80
IM12AD	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8	400/50/3	690 x 350 x 690	80
IM18AM	18	12	20	360 x 210	0,9	230/50	715 x 390 x 690	85
IM18AT	18	12	20	360 x 210	0,75	400/50/3	715 x 390 x 690	85
IM18AD	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8	400/50/3	715 x 390 x 690	85
IM25AM	25	17	33	400 x 260	1,1	230/50	780 x 430 x 770	115
IM25AT	25	17	33	400 x 260	1,1	400/50/3	780 x 430 x 770	115
IM25AD	25	17	33	400 x 260	1/1,4	400/50/3	780 x 430 x 770	115
IM38AM	38	25	40	452 x 260	1,5	230/50	838 x 480 x 770	130
IM38AT	38	25	40	452 x 260	1,5	400/50/3	838 x 480 x 770	130
IM38AD	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2	400/50/3	838 x 480 x 770	130
IM44AM	44	30	50	500 x 270	1,5	230/50	878 x 530 x 770	140
IM44AT	44	30	50	500 x 270	1,5	400/50/3	878 x 530 x 770	140
IM44AD	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2	400/50/3	878 x 530 x 770	140
**IM60AD	60	40	75	550 x 370	2,6/3,4	400/50/3	1020 x 575 x 1010	270

M= Motore Monofase / Single-phase Motor
 Moteur monophasé / Motor monofase / Einphasenmotor
 T= Motore Trifase / Three-phase Motor
 Moteur triphasé / Motor trifase / Dreiphasenmotor
 D= Motore Trifase Doppia velocità / Three-phase Motor 2 speeds
 Moteur triphasé 2 vitesses / Motor trifase 2 velocidades /
 Dreiphasenmotor mit zwei Geschwindigkeiten

*Capacità d'impasto calcolata con il 55% di idratazione. La capacità massima può variare in funzione degli ingredienti.
 Dough capacity calculated with 55% of hydration. The maximum capacity may vary depending on the ingredients.
 Capacité de pâte calculée avec le 55% d'hydratation. La capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients.
 Capacidad de masa estimada con el 55% de hidratación. La capacidad máxima puede variar en función de los ingredientes.
 Teigkapazität berechnet mit 55% Hydratation. Die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren.

**Testata sollevabile / Lifttable head / Tete relevable / Culata Alzable / Aufklappbarem Kopfteil

TESTATA E VASCA FISSA
 FIXED HEAD AND FIXED STEEL BOWL
 TÊTE E CUVE FIXE
 CULATA Y PEROL FIJA
 FIX MONTERTEM KOPFTEIL UND FIX MONTERTEM BEHALTER

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE
 LIFTABLE HEAD AND EXTRACTIBLE STEEL BOWL
 TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE
 CULATA ALZABLE Y PEROL DESMONTABLE
 AUFKLAPPBAREM KOPFTEIL UND ABNEHMBAREM BEHALTER



MECNOSUD Srl
Pizza, Bakery and Pastry Equipment
 Zona Industriale Valle Ufita
 83040 Flumeri (AV) Italy

Tel/Phone +39 0825 443185/89
 Fax +39 0825 443315
 mecnosud@mecnosud.com
 www.mecnosud.com



Quando descritto nel presente depliant è modificabile, senza preavviso, al solo scopo di migliorare il prodotto. / The adobe described is modifiable without prior warning, the sole aim being that of improving the product. / Ces descriptions peuvent faire l'objet de modifications sans préavis dans le seul but d'améliorer le produit. / Todo lo descripto puede ser modificado, sin aviso anticipado, con el fin de mejorar el producto. / Die obigen Ausführungen können ohne Vorwarnung, zum Zwecke einer Verbesserung des Produkts, geändert werden.

DESIGN: E-DIRECT SRL
 PHOTO: Mario Oliva
 ED 10/17