



PizzaGroup Srl

www.pizzagroup.com

*Spiral mixers*

*Spiral-Teigknetmaschinen*

*Pétrins à spirale*

*Amasadoras con espiral*



**Impastatrici**  
**a spirale**



**L'impastatrice a spirale** è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. L'impianto elettrico è dotato di comandi a bassa tensione secondo le norme vigenti. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta, i modelli TF/TR 17-22-33-42-53 anche le ruote ed il temporizzatore. Le impastatrici TF e TR possono essere dotate di: • motore monofase • motore trifase. Su richiesta: • motore trifase a 2 velocità • motore con voltaggi speciali • testata sollevabile e vasca estraibile nelle versioni da 12 a 44 kg. Tutte le macchine sono garantite contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apporre qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

**The spiral mixer** is the ideal machine for pizzerias, pastry-shops, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows to obtain a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grate are in stainless steel. The transmission system is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. The electric installation is provided with low tension controls following the rules in force. All the machines are provided with the dough-breaker bar and the models TF/TR 17-22-33-42-53 also with the lower wheels and the timer. The mixers TF e TR can be provided with: • single-phase motor • three-phase motor. On request: • three-phase motor with two speeds • motor with special voltages • raising head and taking-off bowl as regards the models from 12 to 44 kg. All the machines are guaranteed against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

**Die Spiralteigknetmaschine** ist die ideale Maschine für Pizzeria, Konditorei, Bäckerei und für die Familie. Die besondere Form der Spirale erlaubt, ein perfekt verquicktes Kneten in einigen Minuten zu haben. Die Wanne, die Spirale, die zentrale Säule, das Schutzgitter sind aus rostfreiem Stahl. Die Übersetzung ist besonders lautlos, denn sie hat ein Ölbad-Untersetzungsgetriebe. Die elektrische Anlage ist mit gesetzmäßigen Niederspannungssteuerungen ausgerüstet. Alle Maschinen haben den Teigbrecher und die Modelle TF/TR 17-22-33-42-53 auch Serienräder und Zeitschaltuhr. Die Spiralteigknetmaschinen können mit folgendem ausgerüstet sein: • einphasiger Motor • dreiphasiger Motor. Auf Befragen: • dreiphasiger Motor mit zwei Geschwindigkeiten • Motor mit besonderen Spannungen • Hebbbarer Kopf und herausziehbare Wanne für alle Maschinen von 12 bis 44 kg. Alle Maschinen haben zwei Jahren Garantie für mechanischen Konstruktionsfehler. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

**Le pétrin à spirale** est la machine idéale pour pizzerias, pâtisseries, boulangeries et familles. La forme particulière de la Spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. L'installation électrique est équipée de commandes à basse tension selon les normes en vigueur. Toutes les machines sont équipées de coupe-pâte et les modèles TF/TR 17-22-33-42-53 ont aussi roulettes en série et minuterie. Les pétrins TF et TR peuvent être équipé de: • moteur monophasé • moteur triphasé. Sur demande: • moteur triphasé avec 2 vitesses • moteur à tension spéciale • tête soulevable et cuve extractible dans les versions de 12 à 44 kg. Toutes les machines sont garanties pour défauts mécaniques de construction. Les données techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans preavis.

**La amasadora con sistema a espiral** es la máquina ideal para pizzerias, confiterías, panaderías y familias. La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos. La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable. El sistema eléctrico de esta máquina está dotado de comandos para baja tensión según las normas vigentes. Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta y los modelos TF/TR 17-22-33-42-53 con ruedas y timer. Las amasadoras TF y TR están dotadas de: • motor monofásico • motor trifásico. Bajo pedido: • motor trifásico con dos velocidades • motor con voltajes especiales • parte superior alzable y cuba estraible en las versiones de 12 a 44 kg. Todas las máquinas están abaladas de una garantía que responde por defectos mecánicos de fabricación. Las características técnicas tienen valor puramente indicativo. El productor se reserva el derecho de modificación.

#### Caratteristiche tecniche - Technical characteristics - Technische Kennzeichen - Caractéristiques techniques - Características técnicas

| Modello - Model - Modell - Modèle - Modelo  |              | TFM7                        | TFM10    | TFE-TF-TFM/17<br>TRE-TR-TRM/17 | TFE-TF-TFM/22<br>TRE-TR-TRM/22 | TFE-TF-TFM/33<br>TRE-TR-TRM/33 | TFE-TF-TFM42<br>TR42 | TFM53<br>TRM53 |          |
|---|--------------|-----------------------------|----------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|----------------|----------|
| Peso pasta - Dough weight - Gewicht d. Teiges - Poids pâte - Peso de la masa  | kg           | 5                           | 8        | 12                             | 18                             | 25                             | 38                   | 44             |          |
| Capacità - Capacity - Fassungsvermögen - Capacité - Capacidad   | lt           | 7                           | 10       | 17                             | 22                             | 33                             | 42                   | 53             |          |
| Impasto ora - Dough/hour - Teig/Stunde - Pâte heure - Masa por hora   | kg           | 20                          | 30       | 48                             | 70                             | 100                            | 140                  | 170            |          |
| Diametro vasca - Bowl diameter - Wanne Durchmesser - Diametre cuve - Diámetro cuba  | cm           | 24                          | 26       | 32                             | 36                             | 40                             | 45                   | 50             |          |
| Alimentazione - Power supply - Spannung - Alimentation - Alimentación   | volt         | 230 1Ph 50Hz - 400 3Ph 50Hz |          |                                |                                |                                |                      |                |          |
| Potenza motore monofase - Single-phase motor power - Einphasiger Motorleistung - Puissance moteur monophasé - Potencia motor monofásico   | (volt 230) W | 368                         | 368      | 736                            | 736                            | 1103                           | 1471                 | 1471           |          |
|   | Hp           | 0,5                         | 0,5      | 1                              | 1                              | 1,5                            | 2                    | 2              |          |
| Potenza motore trifase - Three-phase motor power - Dreiphasiger Motorleistung - Puissance moteur triphasé - Potencia motor trifásico  | (volt 400) W | -                           | -        | 736                            | 736                            | 1103                           | 1100-1471            | 1471           |          |
|   | Hp           | -                           | -        | 0,75-1                         | 0,75-1                         | 1,2-1,5                        | 1,5-2                | 2              |          |
| Potenza motore trifase 2 velocità - Three-phase motor power 2 speeds - Dreiphasiger Motorleistung 2 Geschwindigkeiten - Puissance moteur triphasé 2 vitesses - Potencia motor trifásico 2 velocidades | (volt 400) W | -                           | -        | 588-809                        | 588-809                        | 993-1397                       | 1250-1839            | 1471-2206      |          |
|   | Hp           | -                           | -        | 0,8-1,1                        | 0,8-1,1                        | 1,35-1,9                       | 2-3                  | 2-3            |          |
| Dimensioni macchina - Machine sizes - Maschine Abmessungen - Dim. machine - Dim. máquina  | lpxh         | cm                          | 26x52x52 | 28x54x55                       | 36x65x68                       | 40x69x68                       | 44x75x76             | 49x83x76       | 54x86x76 |
| Dimensioni imballo - Packing sizes - Verpackung Abmessungen - Dim. emballage - Dim. embalaje  | lpxh         | cm                          | 39x72x72 | 39x72x72                       | 39x72x77                       | 48x75x77                       | 47x879x86            | 53x83x85       | 58x86x86 |
| Volume - Volume - Volumen - Volume - Volumen  | m³           | 0,12                        | 0,12     | 0,18                           | 0,23                           | 0,27                           | 0,31                 | 0,35           |          |
| Peso netto - Net weight - Netto Gewicht - Poids net - Peso neto   | mod. TF      | kg                          | 39       | 42                             | 74                             | 76                             | 99                   | 108            | 108      |
|   | mod. TR      | kg                          | -        | -                              | 90                             | 93                             | 122                  | 130            | 130      |
| Peso lordo - Gross weight - Brutto Gewicht - Poids brut - Peso bruto  | mod. TF      | kg                          | 45       | 48                             | 80                             | 83                             | 107                  | 117            | 117      |
|   | mod. TR      | kg                          | -        | -                              | 96                             | 102                            | 131                  | 139            | 139      |

TFE-TF • Impastatrice con testa e vasca fisse - Mixer with fixed head and bowl - Teigmaschine mit festen Kopf und Wanne - Pétrin avec tête et cuve fixes - Amasadora con parte superior y cuba fijas.

TRE-TR • Impastatrice con testa ribaltabile e vasca estraibile - Mixer with raising head and taking-off bowl - Teigmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarer Wanne - Pétrin avec tête soulevable et cuve extractible - Amasadora con parte superior alzable y cuba estraible.

M • Monofase - Singlephase - Einphasige - Monophasé - Monofásico.

E • Export

**PizzaGroup Srl** 

33078 San Vito al Tagliamento (Pn) Italia  
Via Carnia, 15 - Zona Industriale Ponte Rosso

tel. (+39) 0434.857000  
fax (+39) 0434.857001

Macchine e attrezzature per la ristorazione  
Catering machines and equipment

Showroom Tradinvest Management - International House  
1 Sk Katharine's way - London E1W 1UN

e-mail: pizzagroup@pizzagroup.com  
[www.pizzagroup.com](http://www.pizzagroup.com)