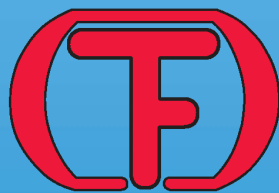


# TREZZA

FORNI



TECNICA QUALITA' SICUREZZA

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL MIXERS



Made  
in  
Italy



## IMPASTATRICI A SPIRALE

Impastatrice veloce che consente di abbreviare notevolmente il normale tempo di impasto delle macchine tradizionali, costruita con una meccanica robusta ed affidabile; ideale per panetterie, pizzerie e pasticcerie, perché funziona perfettamente sia con impasti duri che molli.

### CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio inox.
- Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza.
- Parti in movimento montate su cuscinetti.
- Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina appena si solleva la griglia di protezione.
- Verniciatura a forno.



## SPIRAL MIXER

Spiral mixer, which allows greatly to reduce the usual mixing time of traditional machines, it is built with strong and guaranteed mechanics; ideal for bakeries, pizza and confectioner's shops because it functions perfectly both with hard and soft doughs.

### MAIN FEATURES

- Stainless steel bowl.
- Special stainless steel high strength spiral.
- Movement parts assembled on bearings.
- Safety device with locking of the machine as soon as the bowl cover is lifted.
- Oven painted.



## PETRIN A SPIRALE CUVE

Pétrissage rapide. Il est robuste et fiable. Il est parfait pour la boulangerie, pâtisserie, pizzeria et la cuisine. Il malaxe parfaitement les pâtes dures et molles.

### CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Cuve en acier inoxydable.
- Spirale en acier spécial inoxydable "haute dureté".
- Accessoires mobiles intégrés.
- Système de sécurité: arrêt machine sur la grille de protection.
- Peinture "à chaud au four".



## SPIRALKNETMASCHINE

Schnellknetmaschine, die beträchtlich die gewöhnliche Knetzeit der traditionellen Maschinen gestattet zu verkürzen, sie wird mit einer kräftigen und gewährleisteteten Mechanik gebaut; sie ist ideal fuer Bäckereien, Pizza-bäckereien und Konditoreien, da dieselbe perfekt mit dem harten als auch weichem Teig arbeitet.

### HAUPTMERKMALE

- Bottich aus rostfreiem Stahl.
- Spirale aus rostfreiem Spezialstahl zu hoher Festigkeit.
- Bewegliche Bestandteile auf Lager angebaut.
- Sicherheitsvorrichtung mit Sperre der Maschine, kaum hebt man das Schutzgitter.
- Ofen-Lackierung.

Modello - Type Model Modelle - Modell	Peso-Weight Poids-Gewicht Kg.	Larghezza-Width Largeur-Breite cm.	Profondità-Depth Profondeur-Tiefe cm.	Altezza-Height Hauteur-Höhe cm.	Motore - Motor Moteur - Motor Kw.	Impasto-Dough Mélange-Teig Kg.
IS-LP 7L 1V	33	26	52	52	0,37	5
IS-LP 10L 1V	36	28	54	55	0,37	8
IS-LP 15L 1V	60	35	64	65	0,75	12
IS-LP 20L 1V	65	39	68	65	0,75	18
IS-LP 33L 1V	95	43	74	74	1,1	25
IS-LP 45L 1V	105	48	82	74	1,5	38
IS-LP 50L 1V	110	53	85	74	1,5	44
IS-LP 65L 2V	185	53	94	103	1,5	50
IS-LP 80L 2V	215	58	99	107	2,2	60

Testa ribaltabile - Tilting head - Tête escamotable - Klappkopf Lt. 5 - 10 - 25 - 30 - 45 - 50



# TREZZAFORNI

TREZZAFORNI s.r.l

Via G. Galilei, 25 - 37050 VAGO - VERONA - Italy

tel. +39/045/982008 - fax +39/045/983409

INTERNET: <http://www.trezzafori.it> - E-MAIL: [info@trezzafori.it](mailto:info@trezzafori.it)

## FORNI E MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

Ovens and machines for bakeries and pastry shops - Fours et machines pour boulangeries et pâtisseries - Ofen und Maschinen für Bäckereien und Konditoreien

Dati, descrizioni ed illustrazioni sono solamente indicativi e non impegnativi. - Technical descriptions and illustrations are indicative and not binding.

Les données, la description et les illustrations sont purement indicatives et n'engagent pas. - Die Daten, Beschreibung und Abbildungen sind nur anzeigend und nicht verbindlich.