

LAVORAZIONE PASTA

PASTA PROCESSING

TRAVAIL DE LA PATE

TEIGVERARBEITUNG

ELABORACIÓN PASTA

ОБРАБОТКА ТЕСТА



fimar

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



INDICE

IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CN - FNpag. 3	3
SPIRAL KNEADER / PETRISSEUSE A SPIRALE / SPIRALENTEIGKNETMASCHINE AMASADORA CON ESPIRAL / СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС	
IMPASTATRICI PLANETARIE IPFpag. 6	6
ROTARY KNEADER / PETRISSEUSE PLANETAIRE / RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM AMASADORA PLANETARIA / ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС	
IMPASTATRICE PLANETARIA KITCHENAIDpag. 9	9
KITCHENAID ROTARY KNEADER / PETRISSEUSE PLANETAIRE KITCHENAID / RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID / ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID	
IMPASTATRICE A FORCELLA FF/30pag. 11	11
FORK KNEADER / PETRISSEUSE A FOURCHE / TEIGKNETMASCHINE MIT GABEL AMASADORA CON HORQUILLA / ВИЛЬЧАТЫЙ ТЕСТОМЕС	
MACCHINE PER PASTA FRESCA MPFpag. 12	12
KITCHENAID ROTARY KNEADER / PETRISSEUSE PLANETAIRE KITCHENAID / RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM KITCHENAID AMASADORA PLANETARIA KITCHENAID / ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС KITCHENAID	
SFOGLIATRICI - STENDIPIZZA SIpag. 15	15
PASTA AND PIZZA ROLLING MACHINE / FORMEUSE A PATE ET A PIZZA / PIZZA- UND NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PASTA Y PIZZA / ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА – ФОРМОВЩИК ПИЦЦЫ	
STENDIPIZZA A DUE COPPIE DI RULLI FIpag. 16	16
PIZZA ROLLING MACHINE WITH DOUBLE PAIR OF ROLLERS / FORMEUSE A PIZZA A DEUX COUPLES DE ROULEAUX PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE MIT ZWEI WALZEN / MÁQUINA EXTENDEDORA DE MASA PARA PIZZA CON DOS PARES DE RODILLOS ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ С ДВУМЯ ПАРАМИ ВАЛКОВ	
SFOGLIATRICI IMPERIApag. 17	17
PASTA ROLL MACHINE IMPERIA / MACHINE A PATE IMPERIA / NUDELTEIGAUSSROLLMASCHINE IMPERIA MÁQUINA PARA PASTA IMPERIA / ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА МОД. IMPERIA	

LAVORAZIONE CARNE



- Tritacarne
- Abbinati Tritacarne & Grattugia
- Grattugia
- Segaossi a nastro
- Impastatrici per carne
- Insaccatrici manuali
- Pressamburger

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE



- Tagliaverdure
- Tagliamozzarella
- Cutter
- Lavacentrifugaverdure
- Pelapatate e Lavacozze
- Affettatrici gravità
- Affettatrici verticali - verticali volano
- Macchine sottovuoto
- Mixer
- Contenitori isotermitici Green Cube

COTTURA



- Forni per pizzeria
- Forni a convezione
- Fornetto
- Piastre ad induzione
- Forni a microonde
- Griglie a pietra lavica
- Fry Top
- Gyros
- Salamandre
- Friggitrici
- Cuocipasta

SNACK BAR



- Frullatori e Frullatori frappè
- Spremiagrumi
- Tritaghiaccio
- Gruppo multiplo
- Centrifuga
- Tostiere
- Tostapane
- Piastre elettriche
- Crepiere
- Hot Dog
- Pressagelato

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD08SV01. FINITO DI STAMPARE NEL APRILE 2009.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD08SV01. PRINTING COMPLETED IN APRIL 2009.


LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD08SV01. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN AVRIL 2009.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEDGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD08SV01. FERTIG GEDRUCKT IM APRIL 2009.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD08SV01. ACABADO DE IMPRIMIR EN ABRIL DE 2009.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD08SV01. НАПЕЧАТАНО В АПРЕЛЬ 2009 г.




 Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada.

Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox.

Le versioni CN e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CN la vasca è removibile.


Optional: 2° velocità (escluso mod. 7), timer 0÷30 minuti, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote.

 Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza.

Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral and kneader rod) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - standard smoked polycarbonate lid on models 12-18-25-38. Models 7 and 50 are only available with stainless steel mesh lid.

CN and FN versions have a lifting top and the basin is only removable on the CN version.


Optional: 2nd speed (excluding mod. 7), 0 - 30 minute timer, motor overload cut-out, stainless steel mesh lid only for models 12-18-25-38, wheel kit and low trolley with wheels.

 Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain).

Structure recouverte de peinture anti-éraflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série sur les modèles 12-18-25-38. Les modèles 7 et 50 sont disponibles uniquement avec une grille de couverture en acier inox.

Les versions CN et FN sont munies d'une tête rabattable. Pour la version CN uniquement, la cuve est amovible.

Extras: 2ème vitesse (sauf mod. 7), minuterie 0 à 30 minutes, discontacteur, grille de couverture en acier inox uniquement pour les modèles 12-18-25-38, kit de roues et chariot bas sur roues.

 Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig.

Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polykarbonat serienmäßig bei den Modellen 12-18-25-38. Die Modelle 7 und 50 sind nur mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl erhältlich.

Bei den Versionen CN und FN kann der Kopf angehoben werden und nur bei der Version CN kann der Behälter entfernt werden.

Extras: 2° Geschwindigkeit (ausgenommen Mod. 7), Timer 0÷30 Minuten, Motorschutzschalter, Gitterrostdeckel aus Edelstahl nur bei den Modellen 12-18-25-38, Räder-Kit und niedriger Wagen mit Rädern.



25/SN



25/FN



25/CN



IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CN - FN

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



● Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirrayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé de serie en los modelos 12-18-25-38. Los modelos 7 y 50 se encuentran disponibles solamente con tapa rejilla de acero inoxidable.

Las versiones CN y FN poseen el cabezal levadizo y sólo en la versión CN la cuba es extraíble.

Opcionales: 2° velocidad (excluido mod. 7), temporizador 0÷30 minutos, interruptor de sobrecalentamiento, tapa rejilla de acero inoxidable sólo para los modelos 12-18-25-38, juego de ruedas y carro bajo con ruedas.

● Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль и тестоделительный стержень), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; модели 12-18-25-38 серийно оснащаются крышкой из дымчатого поликарбоната, модели 7 и 50 - только сетчатой крышкой из нержавеющей стали.

Модели CN и FN оснащены подъемной головкой с месильным органом, модель CN имеет съемную дежу.

Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 7), таймер на 0÷30 минут, защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали (только для моделей 12-18-25-38), комплект колес и низкая тележка на колесах.





IMPASTATRICI A SPIRALE SN - CN - FN

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CN-FN	18/SN-CN-FN	25/SN-CN-FN	38/SN-CN-FN	50/SN-CN-FN	
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		2,2 kW (3 HP)	
POTENZA 2° VELOCITÀ 2ND SPEED POWER PUISSANCE 2EME VITESSE LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT POTENCIA 2° VELOCIDAD МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ			0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)		1,5/1,1 kW (2/1,5 HP)		3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz					230-400V /3/50Hz	
IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	7 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg	50 Kg	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOOR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	21 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h	150 Kg/h	
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕЖИ	10 Lt. (ø 260x200h mm)	16 Lt. (ø 320x210h mm)	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø 400x260h mm)	42 Lt. (ø 450x260h mm)	62 Lt. (ø 500x310h mm)	
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	90 rpm					80 rpm	
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ		90/180 rpm					80/160 rpm	
DIMENSIONI SN DIMENSIONS SN DIMENSIONES SN	DIMENSIONS SN ABMESSUNGEN SN РАЗМЕРЫ SN	560x280x 570÷800h (mm)	650x350x 600÷900h (mm)	670x390x 600÷920h (mm)	780x430x 710÷1090h (mm)	800x480x 710÷1110h (mm)	920x530x 920÷1350h (mm)	
DIMENSIONI CN-FN DIMENSIONS CN-FN DIMENSIONES CN-FN	DIMENSIONS CN-FN ABMESSUNGEN CN-FN РАЗМЕРЫ CN-FN		650x350x 620÷1060h (mm)	670x390x 620÷1090h (mm)	780x430x 730÷1240h (mm)	800x480x 730÷1340h (mm)	920x530x 940÷1630h (mm)	
PESO NETTO SN POIDS NET SN PESO NETO SN	NET WEIGHT SN NETTOGE WICHT SN BEC NETTO SN	38 Kg	56 Kg	59 Kg	92 Kg	102 Kg	177 Kg	
PESO NETTO CN-FN POIDS NET CN-FN PESO NETO CN-FN	NET WEIGHT CN-FN NETTOGE WICHT CN-FN BEC NETTO CN-FN		65 Kg	66 Kg	103 Kg	118 Kg	213 Kg	
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN BEC БРУТТО SN	46 Kg	65 Kg	67 Kg	100 Kg	112 Kg	195 Kg	
PESO LORDO CN-FN POIDS BRUT CN-FN PESO BRUTO CN-FN	GROSS WEIGHT CN-FN BRUTTOGEWICHT CN-FN BEC БРУТТО CN-FN		73 Kg	74 Kg	113 Kg	128 Kg	231 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		720x470x760h (mm)			860x570x880h (mm)		1020x620 x1150h (mm)	
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,257 m ³			0,431 m ³		0,727 m ³	

**DIMENSIONI CAVALLETTI
 FRAME DIMENSIONS
 DIMENSIONS CHASSIS
 GESTELL ABMESSUNGEN
 DIMENSIONES CABALLETE
 РАЗМЕРЫ СТОЕК**

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CN-FN	18/SN-CN-FN	25/SN-CN-FN	38/SN-CN-FN	50/SN-CN-FN
A		420 mm	520 mm	520 mm	600 mm	600 mm	760 mm
B		250 mm	280 mm	280 mm	330 mm	380 mm	470 mm
C		80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	130 mm
D		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	170 mm