



GM



Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas

mod.GM/25

GM/25 + RUOTE/WHEELS



Le nostre impastatrici producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci.

Grazie al giusto rapporto di giri tra spirale e vasca ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, le nostre impastatrici sono affidabili e durevoli, di semplice impiego e facile pulizia.

Dotate di motoriduttore a bagno d'olio, spirale e vasca in acciaio inox 18/8 (304), comandi a 24 V, sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dalla Direttiva UE 89/392 e sue successive modificazioni.

Le impastatrici sono disponibili anche su ruote.



mod.GM/38

GM/38



Our mixers produce small and large quantities of homogeneous dough for bread, pizza and cakes with the same efficiency, thanks to an optimal revolution ratio between spiral and bowl, guaranteed by a stout and noiseless chain drive.

This makes our mixers reliable and durable, easy to use and easy to clean.

Our mixers are equipped with ratiomotor with oil bath, 18/8 (304) stainless steel spiral and bowl and 24 V controls.

They are built to conform with the safety requirements laid down by EU Directive 89/392 and its subsequent amendments.

The mixers are also available on wheels.





Nos pétrins mécaniques produisent avec le même rendement des petites et grandes quantités de pâte homogène pour pain, pizza et gâteaux, grâce au juste rapport de tours entre la spirale et la cuve, obtenu par une transmission par chaîne robuste et silencieuse, qui rend nos pétrins fiables et durables, simples à utiliser et faciles à nettoyer. Pourvus d'un motoréducteur à bain d'huile, une spirale, une cuve en acier inoxydable 18/8 (304) et de commandes à 24 V, ils sont fabriqués selon les normes de sécurité prévues par la Directive UE 89/392 et ses successives modifications.

Les pétrins mécaniques sont aussi disponibles sur roulettes.



Unsere Knetmaschinen erzeugen kleine und große Mengen von homogenem Teig für Brot, Pizzas und Kekse mit der selben Leistung. Dank einem optimalen Umdrehungsverhältnis zwischen Spirale und Becken, das durch einen Kräftigen und geräuschlosen Kettenantrieb erzielt wird, sind unsere Knetmaschinen zuverlässig und dauerhaft, von einfacher Benutzung und einfacher Reinigung. Unsere Knetmaschinen sind mit Getriebemotor mit Ölbad, Spirale und Becken aus 18/8 (304) rostfreiem Stahl, und 24 V Bedienung ausgestattet. Sie werden nach den Sicherheitsforderungen der EWG Richtlinie 89/392 und deren folgenden Abänderungen hergestellt. **Knetmaschinen sind auch auf Rädern erhältlich.**



Nuestras empastadoras producen con el mismo rendimiento, pequeñas cantidades de masa homogénea para pan, pizza, bollos. Gracias a la relación de giros entre espiral y cubeta que se obtiene mediante una transmisión de cadena resistente y silenciosa, nuestras amasadoras son fiables y duraderas, sencillas de utilizar y fáciles de limpiar. Dotadas de motorreductor en baño de aceite, espiral y cubeta de acero inoxidable 18/8 (304), mandos de 24 V, están fabricadas respetando los requisitos de seguridad que requiere la Directiva UE 89/392 y sus sucesivas modificaciones. **Las amasadoras también están disponibles con ruedas.**



Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas

Caratteristiche Tecniche / Technical specifications



	Misura Vasca	Capacità Vasca		Dimensioni			Peso	Potenza	Potenza	Produzione
	M.M.	LT	Kg.	H	L	P	Kg.	HP	HP	Kg.
GM/8	260x220	10	8	61	29	60	43	0,5	-	32
GM/12	317x210	16	12	61	36	63	53	0,8	-	45
GM/18	360x240	22	18	63	39	70	63	1	-	58
GM/25	400x260	33	25	74	47	73	87	1,5	2,3-1,7	105
GM/38	450x260	42	38	74	53	74	98	2	3-2	130



	Bowl Sizes	Bowl Capacity		Dimensions			Weight	Power	Power	Output
	M.M.	LT	Kg.	H	L	P	Kg.	HP	HP	Kg.
GM/8	260x220	10	8	61	29	60	43	0,5	-	32
GM/12	317x210	16	12	61	36	63	53	0,8	-	45
GM/18	360x240	22	18	63	39	70	63	1	-	58
GM/25	400x260	33	25	74	47	73	87	1,5	2,3-1,7	105
GM/38	450x260	42	38	74	53	74	98	2	3-2	130



ITALFORNI Pesaro srl

Via dell'Industria, 130
 Loc. Chiusa di Ginestreto - 61100 Pesaro - Italia
 Tel. 0721 481515 (5 linee)
 Fax 0721 482549 (Amministrazione e Acquisti)
 Fax 0721 482453 (Commerciale)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

The specifications shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Italforni Pesaro s.r.l. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Italforni Pesaro s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Italforni Pesaro s.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.