



# IMPASTATRICE A SPIRALE FIBRA RIBASSATA

40<sub>KG</sub>

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.

**TPM** ITALIA



Ideale per  
pizzeria e impasti  
molto idratati



Struttura  
in acciaio  
verniciato



Dotata di ruote  
e piedini per  
assicurare stabilità



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

**Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.**

### Informazioni generali

Impastatrice a vasca fissa

Capacità di impasto 40 kg

Rotazione della vasca e dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da due motori dedicati di grossa potenza

Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto stabiliti su due timer (uno per ogni velocità)

Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente

Inversione di vasca in prima velocità

Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi

Scocca unica in acciaio verniciato con polveri epossidiche atossiche per alimenti

Vasca, spirale e piantone in acciaio inox dotata di paracolpi da entrambi i lati per la vasca

Possibilità di lavorare in modo manuale, semiautomatico o automatico

Riparo salvamano in griglia di acciaio inox

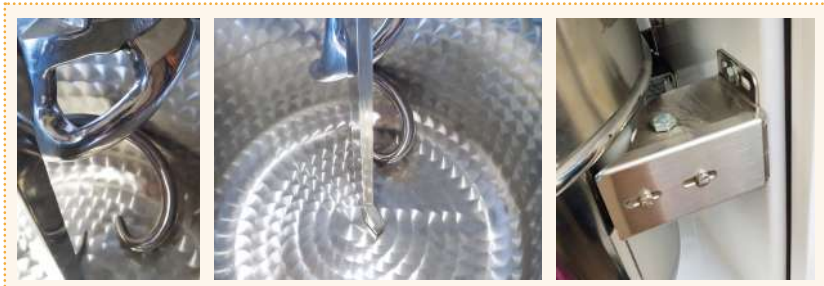
Possibilità di impastare anche piccole quantità

Disponibili in velocità diverse  
(220-240-280 giri/min. in seconda velocità)



### Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	40 Kg
Capacità farina	25 Kg
Volume vasca	62 L
Potenza motore spirale	3.2 Kw
Potenza motore vasca	0.55 Kw
Altezza da terra a bordo vasca	600 mm
Lunghezza (A)	970 mm
Larghezza (C)	570 mm
<b>Altezza (B)</b>	<b>870 mm</b>
Peso	290 Kg



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

T +39 349 354 8076  
M info@tpmitalia.it  
[www.tpmitalia.it](http://www.tpmitalia.it)





# IMPASTATRICE A SPIRALE

## FIBRA

40 KG

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Ideale per  
pizzeria e impasti  
molto idratati



Struttura  
in acciaio  
verniciato



Dotata di ruote  
e piedini per  
assicurare stabilità



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

**Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.**

### Informazioni generali

Impastatrice a vasca fissa

Capacità di impasto 40 kg

Rotazione della vasca e dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da due motori dedicati di grossa potenza

Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto stabiliti su due timer (uno per ogni velocità)

Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente

Inversione di vasca in prima velocità

Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi

Scocca unica in acciaio verniciato con polveri epossidiche atossiche per alimenti

Vasca, spirale e piantone in acciaio inox dotata di paracolpi da entrambi i lati per la vasca

Possibilità di lavorare in modo manuale, semiautomatico o automatico

Riparo salvamano in griglia di acciaio inox

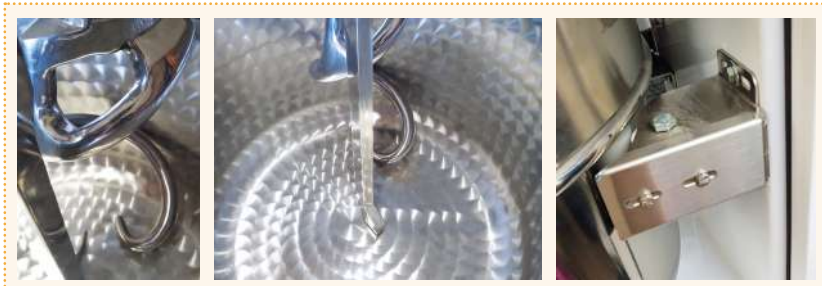
Possibilità di impastare anche piccole quantità

Disponibili in velocità diverse (220-240-280 giri/min. in seconda velocità)



### Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	40 Kg
Capacità farina	25 Kg
Volume vasca	62 L
Potenza motore spirale	3.2 Kw
Potenza motore vasca	0.55 Kw
Altezza da terra a bordo vasca	700 mm
Lunghezza (A)	1000 mm
Larghezza (C)	570 mm
Altezza (B)	1100 mm
Peso	290 Kg



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**T** +39 349 354 8076  
**M** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**





# IMPASTATRICE A SPIRALE

## FIBRA

60<sub>KG</sub>

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Ideale per  
pizzeria e impasti  
molto idratati



Struttura  
in acciaio  
verniciato



Dotata di ruote  
e piedini per  
assicurare stabilità



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

**Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.**

### Informazioni generali

Impastatrice a vasca fissa

Capacità di impasto 60 kg

Rotazione della vasca e dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da due motori dedicati di grossa potenza

Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto stabiliti su due timer (uno per ogni velocità)

Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente

Inversione di vasca in prima velocità

Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi

Scocca unica in acciaio verniciato con polveri epossidiche atossiche per alimenti

Vasca, spirale e piantone in acciaio inox dotata di paracolpi da entrambi i lati per la vasca

Possibilità di lavorare in modo manuale, semiautomatico o automatico

Riparo salvamano in griglia di acciaio inox

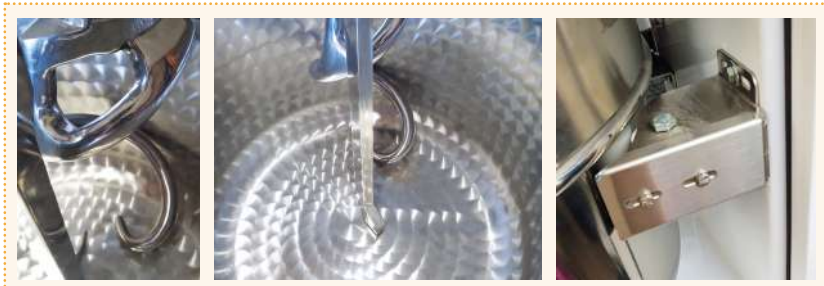
Possibilità di impastare anche piccole quantità

Disponibili in velocità diverse (220-240-280 giri/min. in seconda velocità)



### Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	60 Kg
Capacità farina	40 Kg
Volume vasca	96 L
Potenza motore spirale	3.2 Kw
Potenza motore vasca	0.55 Kw
Altezza da terra a bordo vasca	760 mm
Lunghezza (A)	1050 mm
Larghezza (C)	640 mm
Altezza (B)	1160 mm
Peso	320 Kg



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**T** +39 349 354 8076  
**M** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**





# IMPASTATRICE A SPIRALE

## FIBRA GOLD

60<sub>KG</sub>

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.





Progettata  
per impasti  
ad alta idratazione



Studiata  
per non scaldare  
l'impasto



Dotata di ruote  
e piedini per  
assicurare stabilità



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

## PIANTONE MOBILE DELLA VASCA A "FUNGO"

Senza l'attrito provocato dal piantone fisso delle macchine tradizionali la Fibra Gold mantiene quasi del tutto inalterata la temperatura d'origine degli ingredienti inseriti.

Per mezzo del piantone mobile della vasca a fungo la spirale impasta sia contro la vasca che contro il "Fungo" velocizzando il tempo di realizzo degli impasti maggiormente idratati.

Non presenta alcuno spigolo o punto cieco nella zona di impasto, facilitando la pulizia su tutta la superficie a contatto con gli ingredienti.

### Informazioni generali

Impastatrice a vasca fissa

Capacità di impasto 60 kg

Rotazione della vasca e dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da due motori dedicati di grossa potenza

Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto stabiliti su due timer (uno per ogni velocità)

Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente

Inversione di vasca in prima velocità

Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi

Scocca unica in acciaio verniciato con polveri epossidiche atossiche per alimenti

Vasca a "fungo" con piantone mobile e spirale in acciaio inox dotata di paracolpi da entrambi i lati per a vasca

Possibilità di lavorare in modo manuale, semiautomatico o automatico

Riparo salvamano doppio: griglia di acciaio inox e plexiglass

Possibilità di impastare anche piccole quantità

Disponibili in velocità diverse (220-240-280 giri/min. in seconda velocità)



### Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	60 Kg
Capacità farina	40 Kg
Volume vasca	96 L
Potenza motore spirale	3.2 Kw
Potenza motore vasca	0.55 Kw
Altezza da terra a bordo vasca	760 mm
Lunghezza (A)	1050 mm
Larghezza (C)	640 mm
Altezza (B)	1160 mm
Peso	320 Kg



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**T** +39 349 354 8076  
**M** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**

