

Equipamiento para elaboración de masa

Gama IDECK

Características generales

- Amasadora (iM)

- ▶ Amasadora en espiral, que permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa,
- ▶ garantizando una óptima homogeneidad y oxigenación.
- ▶ Una o dos velocidades según modelo.
- ▶ Con ruedas y temporizador excepto en el modelo iM 8.
- ▶ Modelos iM R con cabeza desmontable.



iM R



iK

Características técnicas

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Capacidad (litros/kg)	Velocidad	Diámetro/Altura (mm)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
iM 8	230/1N/50 Hz	0,37	10/8	1	260/200	280x543x547	
iM 12	400/3N/50 Hz	0,75	16/12	1	320/210	350x664x680	
iM 18	400/3N/50 Hz	0,75	21/18	1	360/210	380x680x680	
iM 25	400/3N/50 Hz	1,1	33/25	1	400/260	430x748x760	
iM 38	400/3N/50 Hz	1,5	41/38	1	450/260	450x805x760	
iM 44	400/3N/50 Hz	1,5	53/44	1	500/270	450x805x760	
iM 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	430x748x760	
iM 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	41/38	2	450/260	450x805x760	
iM 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	53/44	2	500/270	450x805x760	
iM R 25/2	400/3N/50 Hz	1,4	33/25	2	400/260	425x750x777	
iM R 38/2	400/3N/50 Hz	2,2	41/38	2	450/260	480x810x777	
iM R 44/2	400/3N/50 Hz	2,2	53/44	2	500/270	500x825x777	
iK 25/2	400/3N/50 Hz	0,75	35/25	2	500/200	550x850x880	
iK 35/2	400/3N/50 Hz	0,75	43/35	2	550/200	580x865x880	



Equipamiento para elaboración de masa Gama IDECK

Características generales

- Prensa a rodillos (IF)

- ▶ La prensa a rodillos ha sido realizada para resolver los problemas de la extensión de la masa de la pizza, pan, etc
- ▶ El espesor y diámetro del disco se pueden regular
- ▶ La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa
- ▶ Modelo IF 40P con rodillos paralelos



IF 40

- Prensa mecánica (IP)

- ▶ La prensa mecánica está estudiada para modelar uniformemente y en poco tiempo la masa de la pizza
- ▶ Los dos platos son calentados con regulación termostática independiente
- ▶ La prensa se puede colocar sobre un soporte con ruedas no incluido en el precio
Ver accesorios página 188



IP 33

- Máquina porcionadora y boleadora (IR)

- ▶ Conjunto compuesto por: una máquina superior denominada porcionadora y otra inferior denominada boleadora
- ▶ La máquina superior va situada sobre un soporte y descarga las porciones sobre la máquina inferior
- ▶ El precio incluye las dos máquinas y el soporte



IR

Características técnicas

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Diámetro pizza (cm)	Peso pasta (gramos)	Peso (kg)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IF 30	230/1N/50	0,38	30	80 - 210	35	420 x 450 x 650	
IF 40	230/1N/50	0,35	40	80 - 400	45	520 x 450 x 712	
IF 40P	230/1N/50	0,35	40	100 - 700	45	520 x 450 x 750	

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Diámetro plato conformado (mm)	Espesor (mm)	Producción (pizzas/h)	Dimensiones ext. (mm)	Precio (€)
IP 33	400/3N/50-60	3,6	330	2 - 16	300	425 x 540 x 750	
IP 45	400/3N/50-60	5,6	450	2 - 16	300	575 x 650 x 750	

Modelo	Alimentación (V/Hz)	Potencia (kW)	Producción (pz/h)	Tamaño bolas (gramos)	Capacidad (kg)	Dimensiones ext. porción/boleadora (mm)	Precio (€)
IR 260	400/3N/50	1,3	1800	120-330	1,5/4	665 x 660 x 1420	

