



impastatrici a spirale

impastatrici FX 20-30-40-60

impastatrici FXID 20-40-60

impastatrice RBID 30-40

Un aiuto al tuo lavoro

Per il tuo lavoro mettiamo a tua disposizione attrezzature all'avanguardia che ti aiutano nelle varie fasi di lavorazione.



NESSUNA FATICA

Le macchine alleggeriscono il tuo lavoro. Così risparmi tempo e fatica e proteggi anche la tua salute evitando di sviluppare malattie professionali come artriti della spalla e tunnel carpale.

SPAZIO ALLA FANTASIA

Le macchine ausiliarie sono le migliori alleate dell'arte della pizza. Lascia alle macchine tutta la fatica e dedica il tuo tempo e tutte le attenzioni alla creatività.

MAGGIORE VELOCITÀ

Efficienti e affidabili, le macchine rendono molto più rapidi tutti i processi. Così risparmi tempo e denaro.

GRANDI VOLUMI

Le nostre macchine possono gestire grandi quantità di pasta e ti permettono di organizzare al meglio il lavoro.

RISULTATI UNIFORMI E IMPECCABILI

Puoi sempre contare su una resa perfetta. Porzioni precise, basi per la pizza uniformi per grandezza e spessore.

ELEVATA QUALITÀ

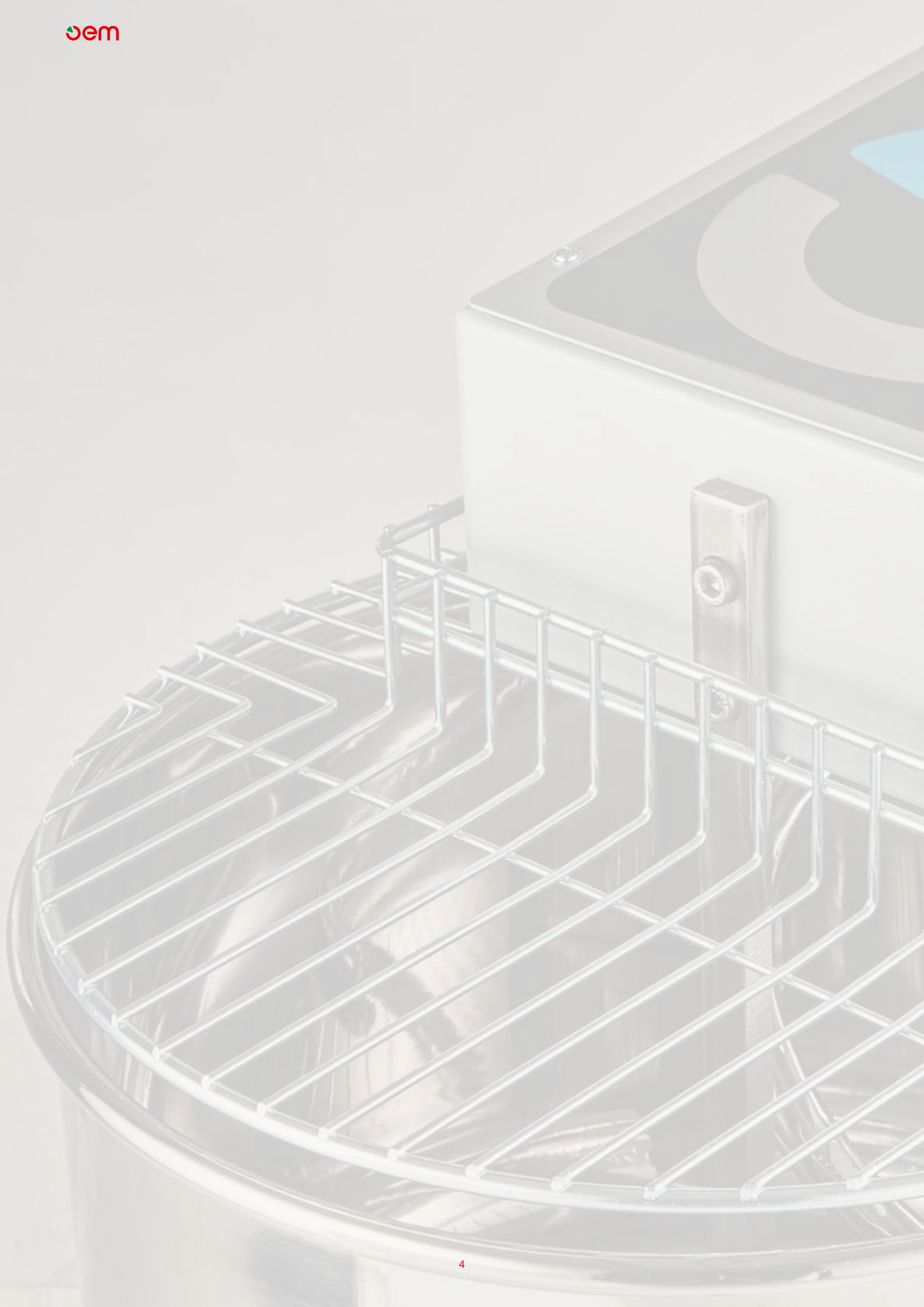
Quali che siano le tue farine, le tue ricette e le tue abitudini, i nostri prodotti ti aiutano a raggiungere sempre un alto livello di qualità.

SEMPLICITÀ E SICUREZZA

Bastano pochi gesti semplici per utilizzarle e pulirle. Puoi lavorare in tutta tranquillità perché hanno tutti i dispositivi di sicurezza necessari per tutelare il tuo lavoro.

Sfrutta la nostra esperienza

Conosciamo bene il tuo lavoro e possiamo lavorare insieme per la qualità delle tue pizze. Dicci quale tipo di pizza vuoi realizzare e studieremo insieme a te come utilizzare al meglio le nostre macchine. Scrivici, chiamaci o vieni nel nostro laboratorio per un consiglio o una consulenza. Troveremo la soluzione su misura per te.



Le impastatrici a spirale



per impasti tradizionali
Serie FX-RB

oppure IDRATATI
Serie FXID-RBID



Impastatrici a spirale

Serie FX-RB

Alleate energiche e robuste

18 MODELLI CON CAPACITÀ DA 20 A 60 KG

Molto potenti e resistenti, queste impastatrici dal design moderno sono un partner sicuro e inossidabile per il tuo lavoro. Uniscono eleganza e funzionalità nel rispetto di tutte le norme di sicurezza.

FX
testata fissa: 20, 30,40, 60 kg

RB
testata ribaltabile:
30, 40 kg



Perché scegliere le serie FX, RB?

ALLEGGERISCONO IL TUO LAVORO

Puoi produrre grandi quantità di impasto senza fatica.

TEMPERATURA COSTANTE

La macchina non si surriscalda e l'impasto ha la temperatura giusta per la fermentazione e la lievitazione.

OSSIGENAZIONE IDEALE

Ottieni un impasto perfettamente amalgamato con il tipo di farina e le dosi che vuoi tu.

IMPASTO DI CONSISTENZA ELASTICA

A partire da ogni tua ricetta e abitudine, ottieni un impasto liscio e omogeneo.

PIÙ PRATICA CON LA TESTATA RIBALTABILE

Con la testata ribaltabile, gestisci meglio l'impasto. Sollevando la testata, puoi maneggiarlo e toglierlo in modo facile e veloce.

VERSIONI PER IMPASTI IDRATATI

I modelli FX 20, FX-RB 40 ed FX 60 a due velocità, sono disponibili nella versione dedicata per impasti idratati (-ID-), più veloce e potente.

TEMPI BREVI

L'impasto che vuoi in 15-20 minuti.

Impastatrici a spirale FX-RB

Caratteristiche tecniche



- **PER TUTTI I MODELLI:**
- Struttura in acciaio verniciata.
- Vasca in acciaio inox.
- Timer regolabile fino a 30 minuti.
- Dispositivi di sicurezza attiva e passiva (micro interruttore di serie).
- Tendicatena per una corretta gestione meccanica (escluso modello da 20 Kg e 30 kg a testata fissa).
- Chiusura completa del corpo macchina per una migliore igiene.
- 1 o 2 velocità di lavorazione per impasti tradizionali, solo a 2 velocità per le impastatrici versione ID.
- Braccio telescopico pneumatico per la versione a testata ribaltabile (30 e 40 kg).
- Versione con testata ribaltabile per modello 30 e 40 Kg.
- Barra spezza-pasta (escluso modello da 20 Kg standard).
- Alimentazione Volt 400/3N (ad esclusione del modello da 20 Kg standard, disponibile in versione Monofase).
- Ruote (anteriori con freno) optional.
- Versioni a 2 velocità per realizzare un impasto più morbido in meno tempo.
- Un altro dettaglio da non sottovalutare è la forma della griglia di protezione della vasca perché ti permette di inserire gli ingredienti in successione a macchina in movimento, tenendo sempre sotto controllo l'impasto.
- **MODELLI specifici per IMPASTI IDRATATI:**
- **Maggior potenza e velocità**
- **Albero rompi pasta dedicato con profilo speciale**
- **Meccanica rinforzata**
- **Raggiatura vasca ottimizzata per impasto più rapido**

FX-RB per impasti tradizionali - **FXID-RBID** per impasti IDRATATI

Modelli

UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ

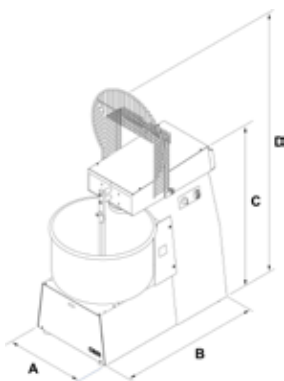
La tabella indica il numero di porzioni ottenibili in funzione della grammatura della pizza da realizzare e del modello di impastatrice utilizzata.

Modello	ø 30 cm 200 gr	ø 35 cm 250 gr	ø 45 cm 650 gr	□ 60x40 cm 1200 gr
20 kg	100	80	30	16
30 kg	150	120	46	25
40 kg	200	160	61	33
60 kg	300	240	92	50

I valori riportati sono medi e indicativi / Ø diametro / □ teglia



Dimensioni esterne



*L'altezza indicata (C-D) è intesa con piedini, con le ruote l'altezza aumenta di 6,5 cm.

Modello	A	B	C*	D*
FX/201/M - FX/201/T - FX/202/M FX/202/T - FXID/202/T	42,7	74	73,4	111,9
FX/301/T - FX/302/T	42,7	74	73,4	111,9
RB/301/T - RB/302/T	47,8	80,9	80,7	119
FX/401/T - FX/402/T - FXID/402/T	47,8	80,9	77,8	119
RB/401/T - RB/402/T - RBID/402/T	47,8	80,9	80,7	119
FX/601/T - FX/602/T - FXID/602/T	58,5	99	100,5	149

Serie FX-RB - Per impasti tradizionali
Serie **FXID-RBID** - Per impasti IDRATATI

FX 20 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 2 ÷ 20

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FX/201/M	0,75 230 1 50	20 - 26	1	11,4 / 85,7	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/201/T	0,75 400 3N 50	20 - 26	1	11,4 / 85,7	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/202/M	0,45 - 0,56 230 1 50	20 - 26	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/202/T	0,45 - 0,56 400 3N 50	20 - 26	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60

FX 30 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 3 ÷ 30

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FX/301/T	1,1 400 3N 50	30 - 37	1	11,4 / 85,7	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60
FX/302/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	30 - 37	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	50 - 60

RB 30 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 3 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
RB/301/T	1,1 400 3N 50	30 - 37	1	11,8 / 85,7	42,7	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60
RB/302/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	30 - 37	2	1a - 10,3 / 77,1 2a - 16 / 120	42,7	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60

FX 40 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 4 ÷ 40 kg

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FX/401/T	1,1 400 3N 50	40 - 47	1	11,8 / 85,7	47,8	47,8 x 80,9 x 77,8	135 / 145	50 - 60
FX/402/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 10,6 / 77,1 2a - 16,5 / 120	47,8	47,8 x 80,9 x 77,8	135 / 145	50 - 60

RB 40

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 4 ÷ 40

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
RB/401/T	1,1 400 3N 50	40 - 47	1	11,8 / 85,7	47,8	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60
RB/402/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 10,6 / 77,1 2a - 16,5 / 120	47,8	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	50 - 60

FX 60

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 6 ÷ 60

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FX/601/T	2,2 400 3N 50	60 - 83	1	10,5 / 70	58,5	58,5 x 99 x 100,5	202 / 218	50 - 60
FX/602/T	1,87 - 2,6 400 3N 50	60 - 83	2	1a - 9 / 60 2a - 14 / 93,3	58,5	58,5 x 99 x 100,5	202 / 218	50 - 60

Opzionale

COD

OMAC210R0 (60 kg)

Set di 4 ruote (2 con freno)

OMAC215R0

Set di 4 ruote (2 con freno)



FXID 20 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo: 2 ÷ 20 kg
Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo: 2 ÷ 15 kg

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FXID/202/T	0,75 - 1,1 400 3N 50	20 - 26	2	1a - 10,3 / 128,6 2a - 16 / 200	42,7	42,7 x 74 x 73,4	98 / 107	60 - 85 (ID) 50 - 60

FXID 40 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo: 4 ÷ 40 kg
Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo: 4 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FXID/402/T	0,75 - 1,3 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 8,2 / 100 2a - 16,5 / 200	47,8	47,8 x 80,9 x 77,8	135 / 145	60 - 85 (ID) 50 - 60

RBID 40 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo: 4 ÷ 40 kg
Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo: 4 ÷ 30 kg

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
RBID/402/T	0,75 - 1,3 400 3N 50	40 - 47	2	1a - 8,2 / 100 2a - 16,5 / 200	47,8	47,8 x 80,9 x 80,7	135 / 145	60 - 85 (ID) 50 - 60

FXID 60 kg

Quantità Minima e Massima di IMPASTO IDRATATO per ogni ciclo: 6 ÷ 60 kg
Quantità Minima e Massima di IMPASTO TRADIZIONALE per ogni ciclo: 6 ÷ 40 kg

	kW/Std - Max	CAPACITÀ VASCA	VELOCITÀ No.	g/min. Vasca/Spirale	Diametro vasca Ø	DIMENS. ESTERNE	PESO NETTO/ PESO LORDO	IDRATAZIONE Min - Max
COD	kW / Volt	Kg - Lt.	no	g/min - r.p.m.	cm	cm L x P x H	kg	%
FXID/602/T	2,1 - 3 400 3N 50	60 - 83	2	1a - 9 / 112,5 2a - 14 / 175	58,5	58,5 x 99 x 100,5	202 / 218	60 - 85 (ID) 50 - 60

Opzionale

COD

OMAC210R0 (60 kg)

Set di 4 ruote (2 con freno)

OMAC215R0

Set di 4 ruote (2 con freno)



Il modello giusto per le tue esigenze

Oem mette a tua disposizione tanti modelli differenti. In base alle tue richieste e alle tue abitudini di lavoro, possiamo aiutarti a scegliere il modello su misura per te.

Impastatrici a spirale

Come funzionano le impastatrici?

Un impasto in 5 mosse.

1

Versa nell'impastatrice il 50% della farina.

2

Aggiungi il lievito già sciolto in poca acqua (il 5%) a circa 38 °C.

3

Versa il 95% d'acqua rimanente a una temperatura di 10-15 °C, se l'ambiente ha una temperatura di circa 20 °C (con temperature ambiente superiori diminuire di 3-4°C).

4

Dopo 3-4 minuti di impasto, aggiungi il sale, il 50% della farina restante e l'olio extravergine d'oliva.

5

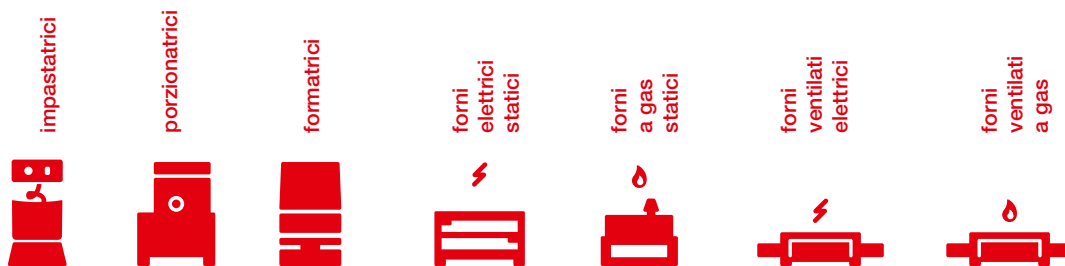
Togli l'impasto dalla vasca e disponilo su un piano di lavoro coprendolo con uno straccio umido. La temperatura dell'impasto non deve superare i 24 °C.

NOTA

Questo è solo un esempio: le nostre macchine si prestano a tanti utilizzi e a diversi procedimenti in base alle tue abitudini, alle tipologie di farine che usi e ai tuoi segreti di pizzaiolo.







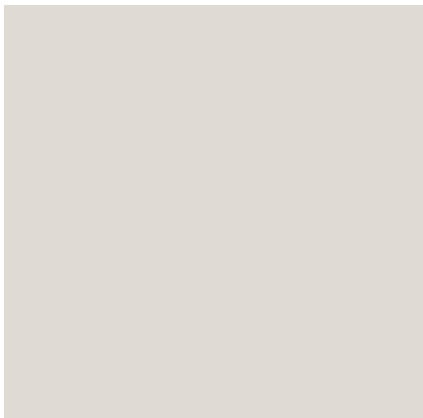
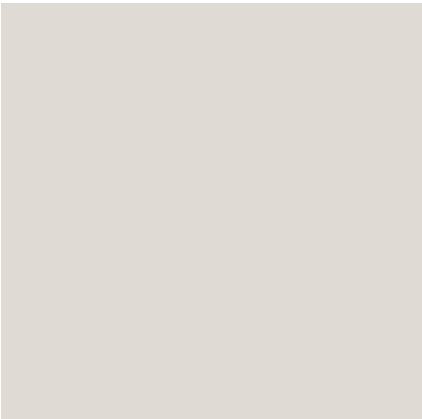
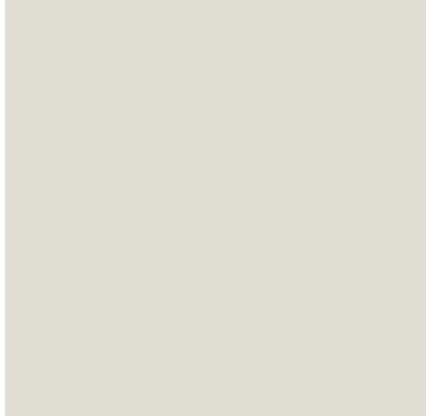
Pizza Hub

Dall'impasto alla cottura
un'arte a tutto tondo



**Vuoi un alleato in pizzeria?
Un braccio destro che ti
semplifichi il lavoro, così puoi
dedicarti all'arte della pizza?**

Oem offre una gamma completa di prodotti per aiutarti in ogni fase di lavorazione. Tutti sono stati progettati per creare uno spazio di lavoro su misura per te, in cui dare libero sfogo al tuo estro.



Oem Ali Group S.r.l.
a Socio Unico

Viale Lombardia, 33
Bozzolo (MN)
T +39 0376 910511
F +39 0376 920754
info@oemali.com
www.oemali.com