

CATALOGO PRODOTTI MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE

ERCOLE ZURISCHI

since 1946



www.zurischi.it

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



**planetaria da banco
mod. PL 7**



Piccola, compatta ma robusta e solida. Realizzata in acciaio verniciato e vasca in acciaio inox. Grazie al variatore elettronico è consentita una vasta gamma di velocità, adatta ad impastare e sbattere, per laboratori di pasticceria, gelaterie e ristorazione, la macchina è dotata di un impianto antinfortunistico a 24 v a normativa CE. Di serie ha il ribaltamento della testa, la griglia protezione vasca, 3 utensili e interruttore di arresto automatico sulla testa e sulla vasca.



MODELLO	KW	VASCA	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITA'	PESO
PL 7 POWER	0,5	D.22X20,5	42 cm	23 cm	40 kg	18 kg





planetaria da banco mod. PL 10



PL10 è una impastatrice planetaria da banco di grande robustezza e funzionalità, ideale per miscelare prodotti montati e piccoli impasti e quindi adatta all'utilizzo in pasticcerie, ristoranti, laboratori artigianali e gelaterie. La praticità di utilizzo è il basso costo di esercizio sono garantite dalle caratteristiche tecniche e costruttive della macchina che è provvista di variatore elettronico di velocità e timer che assicurano cicli di lavoro costanti e precisi.

I tre utensili in dotazione sono facilmente intercambiabili ed garantiscono un mescolamento graduale ed omogeneo degli ingredienti.



Prodotto Artigianale Italiano

	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	VASCA	PESO	MOTORE MONOFASE KW 0,75	VOLT
PL10	41 CM	76 CM	67 CM	10 LITRI	70 KG		220/400 V



**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICERIE****planetaria da banco
mod. PL 20** **Prodotto Artigianale Italiano**

Macchina da banco particolarmente indicata nella lavorazione di prodotti dell'industria alimentare-dolciaria: panifici, pasticcerie, gelaterie ecc., dove serve sbattere, montare, ed amalgamare. Struttura in unica fusione di alluminio assemblata con basamento in ghisa metallica. Le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere. Sicura e silenziosa. Disponibile con motore trifase multivoltaggio (220-400 V) a due velocità o monofase monovoltaggio (220 V) con velocità variabile.

Dotata di interruttore generale, commutatore di polarità (1° o 2° velocità) oppure potenziometro, pulsante di marcia e pulsante di arresto. Protezione antinfortunistica. Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (continuo equivalente ponderato A). La vasca e le fruste sono in acciaio inox. La macchina è stata costruita garantendo il rispetto delle norme di infortunistica, igienica ed elettrica vigenti.



LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITA'	VASCA	PESO	MOTORE	VELOCITA'	VOLT	PROD. ORARIA
PL20-2 VELOCITA'	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	TRIFASE KW 0,3/0,55	2	220/400 V Kg. 58
PL20-3 VELOCITA'	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	TRIFASE KW 0,37-0,55-0,75	3	220/400 V Kg. 105
PL20 VEL. VARIABILE	59 CM	73/105 CM	61 CM	22 LITRI	74 KG	MONOFASE KW 0,75	VARIABILE	220V Kg. 130

**ERCOLE ZURISCHI**
since 1946**www.zurischi.it**

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**

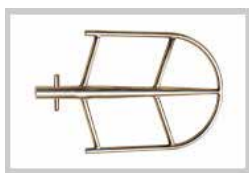


**planetaria da banco
mod. PL 20 DISPLAY TOUCH**



Macchina da banco particolarmente indicata nella lavorazione di prodotti dell'industria alimentare-dolciaria: panifici, pasticcerie, gelaterie ecc., dove serve sbattere, montare, ed amalgamare. Struttura in unica fusione di alluminio assemblata con basamento in ghisa metallica. Le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere. Sicura e silenziosa. Disponibile con motore monofase 220 V con velocità variabile.

Dotata di interruttore generale, display touch e pulsante di emergenza. Protezione antinfortunistica. Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (continuo equivalente ponderato A). La vasca e le fruste sono in acciaio inox. La macchina è stata costruita garantendo il rispetto delle norme di infortunistica, igienica ed elettrica vigenti.



**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE****sbattiuova inox
da banco mod. L 10 - L 20** **Prodotto Artigianale Italiano**

Macchina da banco a due velocità particolarmente indicata nella lavorazione di prodotti dell'industria alimentare-dolciaria: panifici, pasticcerie, gelaterie ecc., dove serve sbattere, montare, ed amalgamare.

Struttura completamente in acciaio INOX. Le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfere. Sicura e silenziosa. Variazione della velocità effettuata da motore a due velocità trifase multivoltaggio (220/400V). Dotata di interruttore generale, commutatore di polarità (1° o 2° velocità), pulsante di marcia e pulsante di arresto. Protezione antinfortunistica. Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (continuo equivalente ponderato A). La vasca e le fruste sono in acciaio inox. La macchina è stata costruita garantendo il rispetto delle norme di infortunistica, igienica ed elettrica vigenti.



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	VASCA	PESO	MOTORE	VOLT
L10	34 CM	63/93 CM	50 CM	11 LITRI	38 KG	TRIFASE KW 0,18/0,25	220/400 V
L20	38,5 CM	74/104 CM	57 CM	20 LITRI	56 KG	TRIFASE KW 0,3/0,55	220/400 V

**ERCOLE ZURISCHI**
since 1946www.zurischi.it

COSTRUZIONE DI MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE



impastatrice a spirale

Le impastatrici a spirale producono con lo stesso rendimento, piccole e grandi quantità di impasto omogeneo per pane, pizza, dolci. Grazie ad un giusto rapporto di giri tra spirale e vasca, ottenuto da una trasmissione a catena robusta e silenziosa, le 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.



IMPASTATRICI A SPIRALE CON TESTA E VASCA FISSA

MODELLO	MIS. VASCA (MM)	CAPACITÀ VASCA	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROF.*	POT. MOTORE HP/KW	POT. M.2 VEL HP/KW	PESO	PROD. ORARIA
SP/5	Ø 237*160	L.T. 7 kg.5	cm. 26	cm. 51	cm. 54	0,35 / 0,25		Kg. 33	Kg. 22
SP/7	Ø 260*200	L.T. 10 kg.7	cm. 29	cm. 61	cm. 60	0,5 / 0,35		Kg. 43	Kg. 32
SP/12	Ø 317*210	L.T. 16 kg.12	cm. 36	cm. 61	cm. 63	0,8 / 0,55		Kg. 53	Kg. 45
SP/45	Ø 500*315	L.T. 60 kg.45	cm. 57	cm. 84	cm. 95	2,5 / 1,8	3-2 / 2,25-1,5	Kg. 148	Kg. 180

IMPASTATRICI SPIRALE TESTA RIBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE

MODELLO	MIS. VASCA (MM)	CAPACITÀ VASCA	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	POT. MOTORE HP/KW	POT. M. 2 VEL. HP/KW	PESO	PROD. ORARIA
SP/16	Ø 360/240	L.T. 22 kg.16	cm. 39	cm. 68	cm. 70	1 / 0,75	1-0,75 / 0,75-0,55	Kg. 75	Kg. 58
SP/25	Ø 400/260	L.T. 33 kg.25	cm. 47	cm. 79	cm. 73	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,1-0,75	Kg. 108	Kg. 105
SP/33	Ø 450/260	L.T. 42 kg.33	cm. 53	cm. 79	cm. 74	1,5 / 1,1	1,5-1 / 1,5-0,75	Kg. 119	Kg. 130



**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



**impastatrice a
forcella mod. F25**



Prodotto Artigianale Italiano

Questa macchina si differenzia da tutte le altre macchine in commercio per la sua robustezza e per il funzionamento perfetto e silenzioso. La robustezza è data dalla vasca in acciaio inox tornita e rettificata a fondo dalla testata con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale ed alberi in acciaio montati su cuscinetti a sfere, il tutto in bagno d'olio. La macchina può essere fornita con motore a una o due velocità. E' dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	IMPASTO	PESO	MOTORE	VELOCITÀ*	VOLT
F25	56 CM	55 CM	80 CM	25 KG	100 KG	1 KW	01/02/14	220/400 V



ERCOLE ZURISCHI
since 1946

www.zurischi.it

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE****impastatrice a
forcella mod. F35 - F60****Prodotto Artigianale Italiano**

Macchina particolarmente indicata per la sua capacità di lavorare la pasta sia molle che dura, con rapidità senza riscaldarla, a beneficio così della lievitazione e della buona riuscita del prodotto. La macchina viene costruita in acciaio saldata, di estrema robustezza, il che consente di sopportare qualsiasi sforzo per quanto consiste l'impasto. La silenziosità è data dalla testata con ingranaggi elicoidali in ghisa speciale con pignone in acciaio e cuscinetti a sfera per il movimento delle braccia da un riduttore per il movimento della vasca, il tutto in bagno d'olio. La vasca è in acciaio inox di grosso spessore. La macchina è fornita di due motori a due velocità. E' dotata di protezione antinfortunistica e di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	IMPASTO	PESO	MOTORE	VELOCITÀ	VOLT
F35	65 CM	135 CM	110 CM	35 KG	240 KG	1,5/2 KW	2	220/400 V
F60	70 CM	140 CM	120 CM	60 KG	260 KG	1,5/2,2 KW	2	220/400 V

**ERCOLE ZURISCHI**
since 1946**www.zurischi.it**

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



**raffinatrice a
2 cilindri mod. RF 150**



Questa macchina è l'ideale per il Vostro laboratorio di pasticceria. Con ingranaggi in ghisa speciale a bagno d'olio, ingrassatori e un moderno sistema per il fissaggio delle lame raschiatrici la rendono oltre che molto affidabile anche molto veloce e pratica nella pulizia.

La sua costruzione molto robusta con basamento in lamiera d'acciaio e spalle in fusione di ghisa la rendono senz'altro all'avanguardia nel campo delle raffinatrici. I cilindri in porfido perfettamente rettificati possono essere allontanati fra loro pur rimanendo paralleli mediante l'apposito volantino. Il cilindro superiore oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione. La macchina è dotata di protezione antinfortunistica di un impianto elettrico a bassa tensione 24V a norma di legge.



 **Prodotto Artigianale Italiano**

	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	PESO	MOTORE	VOLT
RF150	70 CM	115 CM	55 CM	220 KG	2 KW	220/400 V



ERCOLE ZURISCHI
since 1946

www.zurischi.it

**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



**macinazucchero
mod. MZ**



Macchina costruita in acciaio INOX. Tramoggia di immissione zucchero in acciaio inox AISI 304. Filtro del setaccio interno in acciaio inox AISI. il corpo della macchina è montato sopra un cassone di raccolta zucchero in formica bianca lavabile. Trasmissione principale a cinghia. Impianto elettrico a bassa tensione completamente autoestinguente in tutte le sue componenti. Produzione oraria Kg. 35 circa di zucchero a velo. Motore elettrico 2800 giri B3.

	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITA'	KG/ORA	PESO	MOTORE	VOLT
MZ	43 CM	110 CM	80 CM	35 KG	51 KG	TRIFASE HP1 0,75 KW	220/400 V

 **Prodotto Artigianale Italiano**



**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE****macinapane inox
mod. MG 200**

Macchina costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Filtro di scarico pane grattugiato in acciaio inox AISI. Trasmissione principale diretta motore/coltelli. Impianto elettrico a bassa tensione completamente autoestinguente, con interruttore generale e pulsanti di marcia ed emergenza. Finecorsa di protezione sul corpo macchina, per l'apertura della macchina stessa. Produzione oraria Kg. 200 circa di pane grattugiato Motore elettrico 2800 giri B5.



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	KG/ORA	PESO	MOTORE	VOLT
MG	55 CM	105 CM	48 CM	200 KG	49 KG	TRIFASE HP2 KW 1,5	220/400 V



**COSTRUZIONE DI MACCHINE
PER PANIFICI E PASTICCERIE**



**macinapane inox
mod. MP 50**



Macchina costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Filtro di scarico pane grattugiato in acciaio inox AISI. Trasmissione principale diretta motore/coltelli. Impianto elettrico a bassa tensione completamente autoestinguente, con interruttore generale e pulsanti di marcia ed emergenza. Finecorsa di protezione sul corpo macchina, per l'apertura della macchina stessa. Produzione oraria Kg. 50 circa di pane grattugiato Motore elettrico 2800 giri B5.



	LARGHEZZA	ALTEZZA	PROFONDITÀ	KG/ORA	PESO	MOTORE	VOLT
MP	40 CM	65 CM	40 CM	50 KG	20 KG	TRIFASE HP1 KW 0,75	220/400 V

