

Impastatrici a spirale testa fissa 2200

spiral kneading machines with fixed head/ pétrisseuses à spirale tête fixe
küchenmaschinen mit spiralförmigem festem kopf/ amasadoras a espiral cabezal fijo



- it** È la compatta della gamma impastatrici, pur mantenendo tutte le caratteristiche di eccellenza della serie. È la soluzione più adatta per pizzerie, pasticcerie e piccole panetterie.
- Resistente e silenziosa (max 60dB) grazie alla meccanica compatta.
 - Avanzamento controllabile della vasca per uno svuotamento facilitato.
 - Il sistema di plurirotazione combinata, della frusta forgiata di apposita sagomatura e della vasca, permette di realizzare un impasto omogeneo, ossigenato ed a temperatura ottimale.
 - Meccanica ottimizzata da un riduttore a bagno d'olio.
 - Griglia speciale per aggiungere ulteriori dosi di ingredienti durante la lavorazione.
 - Sagomatura salvaspazio.
 - 3 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione.
 - Questa macchina utilizza 3 brevetti IGF.

RISPONDENTI A TUTTE LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA VIGENTI NEL MONDO

		2200/S05 (L.7)	2200/S07 (L.10)	2200/S12 (L.15)	2200/S16 (L.20)	2200/S25 (L.33)	2200/S38 (L.40)	2200/S42 (L.50)	2200/S70 (L.90)
vasca inox bordo arrotondato	☐	Ø cm. 26x15	Ø cm. 26x20	Ø cm. 32x21	Ø cm. 36x21	Ø cm. 40x26	Ø cm. 45x26	Ø cm. 50x27	Ø cm. 55x37
spirale in acciaio inox	☉	Ø mm. 16	Ø mm. 16	Ø mm. 18	Ø mm. 18	Ø mm. 22	Ø mm. 22	Ø mm. 30	Ø mm. 32
motore trifase	M/F3		Hp 0,5 V400-Hz50	Hp 1 V400-Hz50	Hp 1 V400-Hz50	Hp 1,5 V400-Hz50	Hp 1,5 V400-Hz50	Hp 2 V400-Hz50	Hp 3,5 V400-Hz50
motore monofase	M/F1	Hp 0,5 V230-Hz50	Hp 0,5 V230-Hz50	Hp 1 V230-Hz50	Hp 1 V230-Hz50	Hp 1,5 V230-Hz50	Hp 2 V230-Hz50	Hp 2 V230-Hz50	
motore trifase 2 velocità	M/F3/2S			Hp 0,9/1,2 V400-Hz50	Hp 0,9/1,2 V400-Hz50	Hp 1,5/2 V400-Hz50	Hp 1,7/2,5 V400-Hz50	Hp 1,7/2,5 V400-Hz50	Hp 3,5/4,5 V400-Hz50
larghezza	↔	cm. 28	cm. 28	cm. 35	cm. 39	cm. 43	cm. 48	cm. 53	cm. 58
profondità	↗	cm. 52	cm. 52	cm. 68	cm. 70	cm. 78	cm. 80	cm. 85	cm. 105
altezza	↑↓	cm. 51	cm. 56	cm. 62	cm. 62	cm. 71	cm. 71	cm. 71	cm. 100
peso (circa)	👤	Kg. 32	Kg. 38	Kg. 57	Kg. 58	Kg. 88	Kg. 101	Kg. 106	Kg. 250

Caratteristiche Tecniche: Testa fissa - comandi a V. 24 - termica salvamotore

Technical Features: Fixed head - 24 V. controls - thermal motor protection devices

Caractéristiques Techniques: Tête fixe - commandes à 24 V. - courant thermique protégé-moteur

Technische Eigenschaften: Fester Kopf - 24 V. - motor schutzschalter

Características técnicas: Cabezal fijo - controles a 24 V. - térmico salva motor.

uk

- Sound and noiseless (60 dB max), due to its compact mechanics.*
- The machine container can be moved forward for an easy emptying.
 - The combined rotation of the container and the whisk, characterised by a specially forged shape, results in a more homogeneous and oxygenated dough and with the most ideal temperature.
 - An oil bath transformer allows to optimise the mechanics.

- A special grid allows to add any extra amount of ingredients during the preparation itself.
- Space-saving shape.
- 3 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.
- 3 IGF patents were used for this machine.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

fr

- C'est la compacte de la gamme pétrisseuses tout en maintenant toutes les caractéristiques d'excellence de la série. C'est la solution la plus adaptée pour les pizzerias, les pâtisseries et les petites boulangeries.*
- Résistante et silencieuse (max. 60dB) grâce à la mécanique compacte.
 - Avancement contrôlable du bac pour un vidage facilité.
 - Le système de plurirotation combiné, du fouet forgé de façonnage spécial et du bac, permet de réaliser une pâte homogène, oxygénée et à une température optimale.
 - Mécanique optimisée par un réducteur à bain d'huile.

- Grille spéciale pour ajouter d'ultérieures doses d'ingrédients pendant le travail.
- Façonnage gain d'espace.
- 3 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien.
- Cette machine utilise trois brevets IGF.

RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LE MONDE

de

- Dies ist das kompakte Modell aus dem Angebot der Teigmaschinen, das jedoch alle hervorragenden Eigenschaften der Serie aufweist. Die ideale Lösung für Pizzerien, Konditoreien und kleine Bäckereien.*
- Widerstandsfähigkeit und Laufruhe (max. 60 dB) dank der kompakten Mechanik.
 - Kontrollierbarer Vortrieb des Beckens für ein einfaches Ausleeren.
 - Das System mit kombinierter Mehrfachrotation, geschmiedetem Teighaken und speziell geformtem Becken gestattet die Herstellung eines homogenen, lockeren Teigs mit der optimalen Temperatur.

- Mechanik optimiert durch Untersetzung in Ölbad.
- Spezialrost für die Zugabe weiterer Zutaten während der Verarbeitung.
- Platzsparende Form.
- 3 aktive und passive Schutzmechanismen für eine absolute Sicherheit in allen Phasen der Arbeit, Reinigung und Wartung.
- Diese Maschine verwendet drei IGF Patente.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

es

- Es la compacta de la gama de amasadoras, sin embargo mantiene todas las características de excelencia de la serie. Es la solución mas adecuada para pizzerías, pastelerías y pequeñas panaderías.*
- Resistente y silenciosa (max 60 dB) gracias a la mecánica compacta.
 - Adelanto controlable de la pila para un vaciamiento facilitado.
 - El sistema de plurirotación combinada del batidor, forjado con adecuada moldura, y de la pila, permite realizar una masa omogénea, oxigenada y a temperatura óptima.
 - Mecánica optimizada por un reductor a baño de aceite.

- Rejilla especial para añadir mas dosis de ingredientes durante la elaboración.
- Moldura ahorra-espacio.
- 3 mecanismos de protección activa y pasiva para una seguridad absoluta en las fases de elaboración, limpieza y manutención.
- Esta máquina utiliza 3 patentes IGF.

RESPONDE A TODAS LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD VIGENTES EN EL MUNDO.