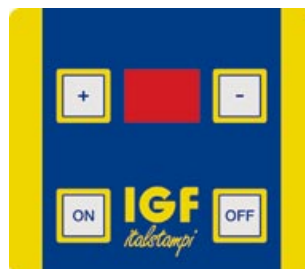


Impastatrici a spirale testa ribaltabile 2400

spiral kneading machines with that can be tipped over head/ pétrisseuses à spirale tête basculante
küchenmaschinen mit spiralförmigem beweglichem kopf/ amadoras a espiral cabezal volcable



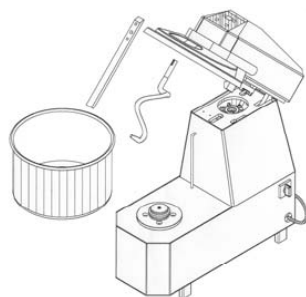
- Quadro comando elettronico con timer di programmazione.
- Electronic control panel with switch-on tier.

- it** Alle caratteristiche base della 2200 aggiunge soluzioni sofisticate e la tecnologia elettronica. È la soluzione più adatta per pizzerie, pasticcerie e piccole panetterie.
- Timer a controllo elettronico.
 - Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllabile e sicuro.
 - Vasca a svitamento rapido (brevetto IGF), con guarnizione in nylon antigraffio posizionabile su tutte le superfici di lavoro.
 - Motore totalmente isolato dalla sezione di lavoro per un'igiene assoluta.
 - Fruste in acciaio forgiato per una resa massima, dotate di dispositivo di bloccaggio e pratico sistema di sganciamento rapido.
 - Meccanica di assoluta qualità collaudata per gli impieghi più difficoltosi.
 - Giunti di trasmissione in resina speciale, brevettati e garantiti per 20 anni.
 - Sistema di svitamento pratico, rapido, garantito per 20 anni.
 - 5 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione.
 - Questa macchina utilizza 6 brevetti IGF.

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



Utensili in dotazione/
Equipped with utensil



	2400/S12 (Lt.16)	2400/S16 (Lt.22)	2400/S25 (Lt.35)	2400/S38 (Lt.42)
vasca inox bordo arrotondato	☐ Ø cm. 32x22	☐ Ø cm. 36x22	☐ Ø cm. 40x27	☐ Ø cm. 45x27
spirale in acciaio inox	☉ Ø mm. 18	☉ Ø mm. 18	☉ Ø mm. 22	☉ Ø m m. 22
motore trifase	M/F3 Hp 1 V400-Hz50	Hp 1 V400-Hz50	Hp 1,5 V400-Hz50	Hp 1,5 V400-Hz50
motore monofase	M/F1 Hp 1 V230-Hz50	Hp 1 V230-Hz50	Hp 1,5 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
larghezza	↔ cm. 35	↔ cm. 39	↔ cm. 43	↔ cm. 48
profondità	↗ cm. 68	↗ cm. 70	↗ cm. 78	↗ cm. 80
altezza	↑ cm. 75	↑ cm. 75	↑ cm. 85	↑ cm. 85
peso (circa)	👤 Kg. 75	👤 Kg. 76	👤 Kg. 115	👤 Kg. 120

Caratteristiche Tecniche: Testa ribaltabile - vasca, frusta e piantone estraibili - comandi a V. 24 - termica salvamotore - timer.

Technical Features: Head that can be tipped over - removable container, whisk and steering column - 24 V. controls - thermal motor - protection devices - timer.

Caractéristiques Techniques: Tête basculante - cuve, fouet et colonne extractibles - commandes à 24 V. - courant thermique protège-moteur timer.

Technische Eigenschaften: Beweglicher Kopf - Rührbecher, Rührbesen, und abnehmbare Lenksäule - 24 V-Antrieb - Motorschutzschalter - Timer.

Características técnicas: Cabezal volcable - pila, batidor y plantón extraíbles - controles a 24 V. - térmicos salva motor - timer.

uk *Hanks to the use of electronics, this machine is even more sophisticated than the 2200 series. It is the best solution for pizzerias, confectioneries and small bakeries.*

- *Electronic control timer.*
- *The machine head can be tipped over due to a gas piston, for a safer and easier to control lifting.*
- *The container can be quickly unscrewed (IGF patent), it has a nylon gasket, it is scratch-resistant and ideal for all kinds of surfaces.*
- *The engine is completely isolated from the working section to guarantee the best hygienic conditions.*
- *Whisks of high quality steel, specially forged, equipped with a locking*

mechanism and a practical device for quick removal.

- *High quality mechanics, tested for the most difficult tasks.*
- *Joints are made of special resin, are patented and covered by a 20 year guarantee.*
- *Practical and quick to unscrew, with a 20 year guaranteed mechanism.*
- *5 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.*
- *6 IGF patents were used for this machine.*

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

dispositif de blocage et système pratique de décrochage rapide.

- *Mécanique de qualité absolue testée pour les emplois les plus difficiles*
- *Joint de transmission de résine spéciale, brevetés et garantis pendant 20 ans.*
- *Système de dévissage pratique, rapide, garanti pendant 20 ans.*
- *5 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien.*
- *Cette machine utilise six brevets IGF.*

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

- Mechanik von absoluter, geprüfter Qualität für den Einsatz unter den härtesten Bedingungen.

- *Verbindungselemente des Antriebs aus patentiertem Spezialharz, für die eine Garantie von 20 Jahren gewährt wird.*
- *Praktisches, schnelles Verschraubungssystem, für das eine Garantie von 20 Jahren gewährt wird.*
- *5 aktive und passive Schutzmechanismen für eine absolute Sicherheit in allen Phasen der Arbeit, Reinigung und Wartung.*
- *Diese Maschine verwendet sechs IGFPatente.*

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE - UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

dispositivo de bloqueo y práctico sistema de desenganche rápido.

- *Mecánica de calidad absoluta habilitada para los empleos mas difíciles.*
- *Correas de transmisión en resinas especiales, patentadas y garantizadas por 20 años.*
- *Sistema de desenroscamiento práctico, rápido, garantizado por 20 años.*
- *5 mecanismos de protección activa y pasiva para una seguridad absoluta en las fases de elaboración, limpieza y manutención.*
- *Esta máquina utiliza 6 patentes IGF.*

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

fr *La série 2400 ajoute aux caractéristiques de base de la 2200 des solutions sophistiquées et la technologie électronique.*

- *C'est la solution la plus adaptée aux pizzerias, pâtisseries et petites boulangeries.*
- *Timer au contrôle électronique.*
- *Tête basculante avec piston à gaz pour un soulèvement contrôlable et sûr.*
- *Bac à dévissage rapide (brevet IGF), avec garniture en Nylon anti-rayure positionnable sur toutes les surfaces de travail.*
- *Moteur totalement isolé par la section de travail pour une hygiène absolue.*
- *Fouets en acier forgé pour un rendement maximum, équipés de*

de *Zu den Basiseigenschaften der 2200 werden hochwertige Lösungen sowie die elektronische Technik hinzugefügt.*

- *Die ideale Lösung für Pizzerien, Konditoreien und kleine Bäckereien.*
- *Timer mit elektronischer Steuerung.*
- *Kopfstück umklappbar mit Gasdruckkolben für ein kontrollierbares und sicheres Anheben.*
- *Becken mit Schnellverschraubung (IGF-Patent) mit Dichtung aus kratzfestem Nylon für die Aufstellung auf alle Arbeitsflächen.*
- *Motor für eine absolute Hygiene vollständig gegen den Arbeitsbereich isoliert.*
- *Kneithaken aus geschmiedetem Stahl für eine maximale Leistung, ausgestattet mit Blockiervorrichtung und praktischem Schnellauslösesystem.*

es *A las características base de la 2200 añade soluciones sofisticadas y tecnología electrónica.*

- *Es la solución mas adecuada para pizzerías, pastelerías y pequeñas panaderías.*
- *Timer a control electrónico.*
- *Cabezal volcable con pistón a gas para una sublevación controlable y segura.*
- *Pila a desenroscamiento rápido (patente IGF), con junta en nylon antiarañaduras situable en todas las superficies de trabajo.*
- *Motor totalmente aislado de la zona de trabajo para una higiene absoluta.*
- *Batidores en acero forjado para un máximo rendimiento, dotadas de*