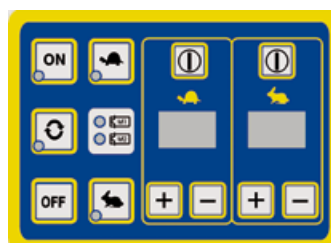


# Impastatrici a spirale testa fissa 2500

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



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

it

È la più grande della gamma e la vasca ha una capacità di 135 litri. È la soluzione più adatta per piccola produzione di panetteria e grande produzione di pizzeria e pasticceria.

- Doppio timer per le velocità della frusta a controllo elettronico.
- 2 motoriduttori: a due velocità per la frusta, a 1 velocità per la vasca.
- 3 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione.
- Questa macchina utilizza 2 brevetti IGF.

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

|                         |                          | 2500/S60<br>(l.90)      | 2500/S90<br>(l.135)     |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| vasca inox bordo piatto | <input type="checkbox"/> | Ø cm. 55x37             | Ø cm. 70x35             |
| spirale in acciaio inox |                          | Ø mm. 32                | Ø mm. 35                |
| motore trifase (frusta) |                          | Hp 3,5/4,5<br>V400-Hz50 | Hp 4,5/6,5<br>V400-Hz50 |
| motore trifase (vasca)  |                          | Hp 1<br>V400-Hz50       | Hp 1<br>V400-Hz50       |
| larghezza               |                          | cm. 58                  | cm. 73                  |
| profondità              |                          | cm. 105                 | cm. 127                 |
| altezza                 |                          | cm. 113                 | cm. 120                 |
| peso (circa)            |                          | Kg. 275                 | Kg. 320                 |

**Caratteristiche Tecniche:** Testa fissa - due motori - due velocità - comandi a V. 24 - termiche salvamotore - timers su entrambe le velocità

**Technical Features:** Fixed head - two motors - two speeds - 24 V. controls - thermal motor protection devices - timers on both speeds.

**Caractéristiques Techniques:** Tête fixe - deux moteurs - deux vitesses - commandes à 24V. - courants thermiques protège-moteur-timers sur les deux vitesses.

**Technische Eigenschaften:** Fester Kopf - zwei Motoren - zwei Stufen - 24V - Antrieb - Motorschutzschalter - Timer auf beiden Stufen.

**Características técnicas:** Cabezal fijo - dos motores - dos velocidades - controles a 24 V. - térmicos salva motor - timers en cada una de las dos velocidades.

uk

*It is the biggest of this range of machines, with a container's capacity of 135 litres.*  
*- It is the ideal solution for small bakeries and for big pizzerias and confectioneries.*  
*- Double-speed timer on the whisk, with electronic control.*  
*- 2 power transformers, double-speed for the whisk, one speed for the container.*

*- 3 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.*  
*- 2 IGF patents were used for this machine.*

*IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.*

fr

*C'est la plus grande de la gamme et le bac a une capacité de 135 litres.*  
*- C'est la solution la plus adaptées à une petite production de boulangerie et une grande production de pizzerias et de pâtisserie.*  
*- Double timer pour les vitesses du fouet à contrôle électronique.*  
*- 2 motoréducteurs: à deux vitesses pour le fouet, à une vitesse pour le bac.*

*- 3 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien.*  
*- Cette machine utilise 2 brevets IGF.*

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

de

*Dies ist das größte Modell des Angebots und das Becken hat ein Fassungsvermögen von 135 Litern.*  
*- Die ideale Lösung für kleine Produktionsmengen in Bäckereien sowie großen Produktionsmengen in Pizzerien und Konditoreien.*  
*- Doppelter Timer für die Geschwindigkeit des Knethakens mit elektronischer Steuerung.*  
*- 2 Getriebemotoren: mit zwei Geschwindigkeiten für den Knethaken und mit einer Geschwindigkeit für*

*das Becken.*  
*- 3 aktive und passive Schutzmechanismen für eine absolute Sicherheit in allen Phasen der Arbeit, Reinigung und Wartung.*  
*- Diese Maschine verwendet zwei IGFPatente.*

*ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.*

es

*Es la mas grande de la gama y la pila tiene una capacidad de 135 litros.*  
*- Es la solución mas adecuada para pequeña producción de panadería y grande producción de pizzería y pastelería.*  
*- Doble timer para la velocidad del batidor a control electrónico.*  
*- 2 "motoreductores": a dos velocidades para el batidor, a una velocidad para la pila.*

*- 3 mecanismos de protección activa y pasiva para una seguridad absoluta durante las fases de elaboración, limpieza y manutención.*  
*- Esta máquina utiliza 2 patentes IGF.*

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