

IMPASTATRICI A SPIRALE TESTA FISSA
SPIRAL KNEADING MACHINES WITH FIXED HEAD
PÉTRISSEUSES À SPIRALE TÊTE FIXE
KÜCHENMASCHINEN MIT SPIRALFÖRMIGEM FESTEM KOPF
AMASADORAS A ESPIRAL CABEZAL FIJO

2500



Caratteristiche Tecniche
 Technical Features
 Caractéristiques Techniques
 Technische Eigenschaften
 Características técnicas

Testa fissa – due motori – due velocità – comandi a V. 24 – termiche salvamotore – timers su entrambe le velocità
 Fixed head – two motors – two speeds – 24 V. controls – thermal motor protection devices – timers on both speeds.
 Tête fixe – deux moteurs – deux vitesses – commandes à 24V. – courants thermiques protège-moteur
 timers sur les deux vitesses.
 Fester Kopf – zwei Motoren – zwei Stufen – 24V – Antrieb – Motorschutzschalter – Timer auf beiden Stufen.
 Cabezal fijo – dos motores – dos velocidades – controles a 24 V. – térmicos salva motor – timers en cada una de las
 dos velocidades.

		2500/S60 l. 90	2500/S90 l. 135
vasca inox bordo piatto		ø cm 55x37	ø cm 70x35
spirale in acciaio inox		ø cm 32	ø cm 35
motore trifase (frusta)		Hp 3,5/4,5 V400 - Hz 50	Hp 4,5/6,5 V400 - Hz 50
motore trifase (vasca)		Hp 1,6 V400 - Hz 50	Hp 1,6 V400 - Hz 50
larghezza		cm. 58	cm. 73
profondità		cm. 105	cm. 127
altezza		cm. 113	cm. 120
peso (circa)		kg. 275	kg. 320

I 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

K 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.

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

F C'est la plus grande de la gamme et le bac a une capacité de 135 litres.

C'est la solution la plus adaptée 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

D 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 IGF-Patente.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

E 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 mantenimiento.

-Esta máquina utiliza 2 patentes IGF.

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