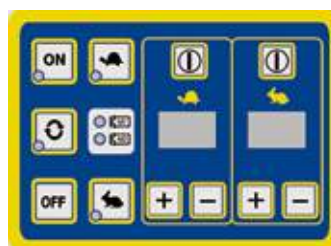


Impastatrici a spirale testa fissa 2500

spiral kneading machines with fixed head/ pétrisseuses à spirale tête fixe
küchenmaschinen mit spiralförmigem festem kopf/ amasadoras 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 (l.90)	2500/S90 (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)		Kw 2,6/3,3 V400-Hz50	Kw 3,3/4,4 V400-Hz50
motore trifase (vasca)		Kw 0,55 V400-Hz50	Kw 0,75 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 salvamotor - timers en cada una de las dos velocidades.

- uk** *It is the biggest of this range of machines, with a bowl'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 bowl.

- 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 adapté 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.

Garanzia 3 anni 	articolo	descrizione vasca	n° velocità	tensione	euro
	2500/S60	LITRI 90 - Ø cm 55x37h	DUE SU FRUSTA UNA SU PENTOLA	TRIFASE V.400	
	2500/S90	LITRI 135 - Ø cm 70x37h	DUE SU FRUSTA UNA SU PENTOLA	TRIFASE V.400	
	IMBALLI				
2500/01	IMBALLO PER ART. 2500/S60				
2500/02	IMBALLO PER ART. 2500/S90				