

# Impastatrici a spirale testa ribaltabile 2400

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



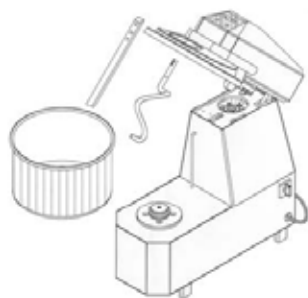
- Quadro comando elettronico con timer di programmazione.
- Electronic control panel with switch-on tier.

- 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. 25	Ø m m. 25
motore trifase	M/F3	Kw 0,75 V400-Hz50	Kw 0,75 V400-Hz50	Kw 1,1 V400-Hz50	Kw 1,1 V400-Hz50
motore monofase	M/F1	Kw 0,75 V230-Hz50	Kw 0,75 V230-Hz50	Kw 1,1 V230-Hz50	Kw 1,5 V230-Hz50
motore trifase 2 velocità	M/F3/2S	Kw 0,8/0,6 V400-Hz50	Kw 0,8/0,6 V400-Hz50	Kw 1,85/1,25 V400-Hz50	Kw 1,85/1,25 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 bowl, 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** Thanks 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 bowl 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 absolu testée pour les emplois les plus difficiles
  - Joints 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 IGF-Patente.

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 más 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.
  - Knethaken 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 más 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

Garanzia 3 anni	articolo	descrizione vasca	n° velocità	tensione
	2400/S12T		UNA	TRIFASE V.400
	2400/S12M	LITRI 16 - Ø cm 32x22h	UNA	MONOFASE V.230
	2400/S122		DUE	TRIFASE V.400
	2400/S16T		UNA	TRIFASE V.400
	2400/S16M	LITRI 22 - Ø cm 36x22h	UNA	MONOFASE V.230
	2400/S162		DUE	TRIFASE V.400
	2400/S25T		UNA	TRIFASE V.400
	2400/S25M	LITRI 35 - Ø cm 40x27h	UNA	MONOFASE V.230
	2400/S252		DUE	TRIFASE V.400
	2400/S38T		UNA	TRIFASE V.400
	2400/S38M	LITRI 42 - Ø cm 45x27h	UNA	MONOFASE V.230
	2400/S382		DUE	TRIFASE V.400
ACCESSORI				
articolo	descrizione			
2204	KIT RUOTE DI CUI DUE CON FRENO			
2205	SUPPORTO MACCHINA PER ART. 2400/S12 - S16			
2206	SUPPORTO MACCHINA PER ART. 2400/S25 - S38			
IMBALLI				
2200/01	IMBALLO PER ART. 2400 S12 - S16			
2200/04	IMBALLO PER ART. 2400 S25 - S38			
0001	IMBALLO PER PARTI DI RICAMBIO E OPTIONALS			