

Impastatrici a spirale testa fissa 2200 TOP

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



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

it Alle caratteristiche base della 2200 aggiunge soluzioni sofisticate e la tecnologia elettronica. È la soluzione più adatta per pizzerie, pasticcerie e piccole panetterie.

- Resistente e silenziosa (max 60dB) grazie alla meccanica compatta.
- Avanzamento controllabile della vasca per uno svuotamento facilitato.
- Il sistema di plurirotazione combinata, della frusta forgiata di apposita sagomatura e della vasca, permette di realizzare un impasto omogeneo, ossigenato ed a temperatura ottimale.
- Meccanica ottimizzata da un riduttore a bagno d'olio.
- Coperchio in plastica con sistema di protezione antischizzo (brevetto IGF) con fessura per aggiunta ingredienti.
- Sagomatura salvaspazio.
- 3 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione.
- Questa macchina utilizza 3 brevetti IGF.

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

		2200TOP/S12 (l.15)	2200TOP/S16 (l.20)	2200TOP/S25 (l.33)	2200TOP/S38 (l.40)	2200TOP/S42 (l.50)
vasca inox bordo arrotondato	□	Ø cm. 32x21	Ø cm. 36x21	Ø cm. 40x26	Ø cm. 45x26	Ø cm. 50x27
spirale in acciaio inox	⊙	Ø mm. 18	Ø mm. 18	Ø mm. 25	Ø mm. 25	Ø mm. 30
motore trifase	M/F3	Kw 0,75 V400-Hz50	Kw 0,75 V400-Hz50	Kw 1,1 V400-Hz50	Kw 1,1 V400-Hz50	Kw 1,5 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	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	Kw 1,85/1,25 V400-Hz50
larghezza	↔	cm. 35	cm. 39	cm. 43	cm. 48	cm. 53
profondità	↗	cm. 68	cm. 70	cm. 78	cm. 80	cm. 85
altezza	↑↓	cm. 70	cm. 70	cm. 80	cm. 80	cm. 80
peso (circa)	⚖	Kg. 57	Kg. 60	Kg. 88	Kg. 101	Kg. 106

Caratteristiche Tecniche: Testa fissa - comandi a V. 24 - termica salvamatore - timer

Technical Features: Fixed head - 24 V. controls - thermal motor protection devices - timer

Caractéristiques Techniques: Tête fixe - commandes à 24 V. - courant thermique protège-moteur - timer

Technische Eigenschaften: Fester Kopf - 24 V. - motor schutzschalter - timer

Características técnicas: Cabezal fijo - controles a 24 V. - térmico salva motor - timer

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

- Sound and noiseless (60 dB max), due to its compact mechanics.
- The machine container can be moved forward for an easy emptying.
- The combined rotation of the container and the whisk, characterised by a specially forged shape, results in a more homogeneous and oxygenated dough and with the most ideal temperature.
- An oil bath transformer allows to optimise the mechanics.

- The plastic lid has a special protection system against splashes (patented by IGF) and a small hole to pour in extra ingredients.
- Space-saving shape.
- 3 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.
- 3 IGF patents were used for this machine.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS

fr La série 2200 TOP ajoute aux caractéristiques de base de la 2200 des solutions sophistiquées et la technologie électronique. C'est la solution la plus adaptée pour les pizzerias, les pâtisseries et les petites boulangeries.

- Résistante et silencieuse (max. 60dB) grâce à la mécanique compacte.
- Avancement contrôlable du bac pour un vidage facilité.
- Le système de plurirotation combiné, du fouet forgé de façonnage spécial et du bac, permet de réaliser une pâte homogène, oxygénée et à une température optimale.
- Mécanique optimisée par un réducteur à bain d'huile.
- Couverture en plastique avec système de protection anti-éclaboussures

(brevet IGF) et fente pour l'ajout d'ingrédients.

- Façonnage gain d'espace.
- 3 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien.
- Cette machine utilise trois brevets IGF.

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

de Zu den Basiseigenschaften der 2200 werden hochwertige Lösungen sowie die elektronische Technik hinzugefügt. Die ideale Lösung für Pizzerien, Konditoreien und kleine Bäckereien.

- Widerstandsfähigkeit und Laufruhe (max. 60 dB) dank der kompakten Mechanik.
- Kontrollierbarer Vortrieb des Beckens für ein einfaches Ausleeren.
- Das System mit kombinierter Mehrfachrotation, geschmiedetem Teighaken und speziell geformtem Becken gestattet die Herstellung eines homogenen, lockeren Teigs mit der optimalen Temperatur.
- Mechanik optimiert durch Unterersetzung in Ölbad.

- Kunststoffabdeckung mit Spritzschutzsystem (IGFPatent) und Platzsparende Form.
- 3 aktive und passive Schutzmechanismen für eine absolute Sicherheit in allen Phasen der Arbeit, Reinigung und Wartung.
- Diese Maschine verwendet drei IGF Patente.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

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.

- Resistente y silenciosa (max 60 dB) gracias a la mecánica compacta.
- Adelanto controlable de la pila para un vaciamiento facilitado.
- El sistema de plurirotación combinada del batidor, forjado con adecuada moldura, y de la pila, permite realizar una masa omogénea, oxigenada y a temperatura óptima.
- Mecánica optimizada por un reductor a baño de aceite.
- Tapa de plástica con sistema de protección antisalpicadura (patente

IGF) y hendidura para añadir ingredientes.

- Moldura ahorra-espacio.
- 3 mecanismos de protección activa y pasiva para una seguridad absoluta en las fases de elaboración, limpieza y manutención.
- Esta máquina utiliza 3 patentes IGF.

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

Garanzia 3 anni	articolo	descrizione vasca	n° velocità	tensione
	2200TOP/S12T		UNA	TRIFASE V.400
	2200TOP/S12M	LITRI 15 - Ø cm 32x21h	UNA	MONOFASE V.230
	2200TOP/S122		DUE	TRIFASE V.400
	2200TOP/S16T		UNA	TRIFASE V.400
	2200TOP/S16M	LITRI 20 - Ø cm 36x21h	UNA	MONOFASE V.230
	2200TOP/S162		DUE	TRIFASE V.400
	2200TOP/S25T		UNA	TRIFASE V.400
	2200TOP/S25M	LITRI 33 - Ø cm 40x26h	UNA	MONOFASE V.230
	2200TOP/S252		DUE	TRIFASE V.400
	2200TOP/S38T		UNA	TRIFASE V.400
	2200TOP/S38M	LITRI 40 - Ø cm 45x26h	UNA	MONOFASE V.230
	2200TOP/S382		DUE	TRIFASE V.400
	2200TOP/S42T		UNA	TRIFASE V.400
	2200TOP/S42M	LITRI 50 - Ø cm 50x27h	UNA	MONOFASE V.230
2200TOP/S422		DUE	TRIFASE V.400	
ACCESSORI				
articolo	descrizione			
2204	KIT RUOTE DI CUI DUE CON FRENO PER ART. 2200 TOP			
2205	SUPPORTO MACCHINA PER ART. 2200 TOP/S12 - S16			
2206	SUPPORTO MACCHINA PER ART. 2200 TOP/S25 - S38 - S42			
IMBALLI				
2200/01	IMBALLO PER ART. 2200 TOP/S12 - S16			
2200/04	IMBALLO PER ART. 2200 TOP/S25 - S38 - S42			
0001	IMBALLO PER PARTI DI RICAMBIO E OPTIONALS			