

# Impastatrici a testa ribaltabile 2200 TR

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



it

È la compatta della gamma impastatrici, pur mantenendo tutte le caratteristiche di eccellenza della serie. 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.
- Griglia speciale per aggiungere ulteriori dosi di ingredienti durante la lavorazione.
- Sagomatura salvaspazio.
- 3 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione.
- **Testa ribaltabile con pistone a gas per un sollevamento controllabile e sicuro.**
- Questa macchina utilizza 3 brevetti IGF.

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

		2200TR/S25 (l.33)	2200TR/S38 (l.40)
vasca inox bordo arrotondato	□	Ø cm. 40x26	Ø cm. 45x26
spirale in acciaio inox	⊙	Ø mm. 25	Ø mm. 25
motore trifase	M/F3	Kw 1,1 V400-Hz50	Kw 1,1 V400-Hz50
motore monofase	M/F1	Kw 1,1 V230-Hz50	Kw 1,5 V230-Hz50
motore trifase 2 velocità	M/F3/2S	Kw 1,85/1,25 V400-Hz50	Kw 1,85/1,25 V400-Hz50
larghezza	↔	cm. 43	cm. 48
profondità	↗	cm. 78	cm. 80
altezza	↑↓	cm. 71	cm. 71
peso (circa)	👤	Kg. 97	Kg. 112

**Caratteristiche Tecniche:** Testa ribaltabile - comandi a V. 24 - termica salvamotore

**Technical Features:** Head that can be tipped over - 24 V. controls - thermal motor protection devices

**Caractéristiques Techniques:** Tête basculante - commandes à 24 V. - courant thermique protège-moteur

**Technische Eigenschaften:** Beweglicher Kopf - 24 V. - motor schutzschalter  
**Características técnicas:** Cabezal volcable - controles a 24 V. - térmico salva motor.

**uk** *It is the compact solution of kneading machines, nevertheless retaining all the excellent characteristics of this series of machines. 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.
- A special grid allows to add any extra amount of ingredients during the preparation itself.
- Space-saving shape.

- 3 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.
- **The machine head can be tipped over due to a gas piston, for a safer and easier to control lifting.**
- 3 IGF patents were used for this machine.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.

**fr** *C'est la compacte de la gamme pétrisseuses tout en maintenant toutes les caractéristiques d'excellence de la série. 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.
- Grille spéciale pour ajouter d'ultérieures doses d'ingrédients pendant le travail.
- Façonnage gain d'espace.

- 3 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien.
- **Tête basculante avec piston à gaz pour un soulèvement contrôlable et sûr.**
- Cette machine utilise trois brevets IGF.

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

**de** *Dies ist das kompakte Modell aus dem Angebot der Teigmaschinen, das jedoch alle hervorragenden Eigenschaften der Serie aufweist. 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 Untersetzung in Ölbad.
- Spezialrost für die Zugabe weiterer Zutaten während der Verarbeitung.
- Platzsparende Form.

- 3 aktive und passive Schutzmechanismen für eine absolute Sicherheit in allen Phasen der Arbeit, Reinigung und Wartung.
- **Kopfstück umklappbar mit Gasdruckkolben für ein kontrollierbares und sicheres Anheben.**
- Diese Maschine verwendet drei IGF Patente.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

**es** *Es la compacta de la gama de amasadoras, sin embargo mantiene todas las características de excelencia de la serie. 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.
- Rejilla especial para añadir mas dosis de ingredientes durante la elaboración.

- Moldura ahorra-espacio.
- 3 mecanismos de protección activa y pasiva para una seguridad absoluta en las fases de elaboración, limpieza y manutención.
- **Cabezal volcable con pistón a gas para una sublevación controlable y segura.**
- 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	
	2200TR/S25T		UNA	TRIFASE V.400	
	2200TR/S25M	LITRI 33 - Ø cm 40x26h	UNA	MONOFASE V.230	
	2200TR/S252		DUE	TRIFASE V.400	
	2200TR/S38T		UNA	TRIFASE V.400	
	2200TR/S38M	LITRI 40 - Ø cm 45x26h	UNA	MONOFASE V.230	
	2200TR/S382		DUE	TRIFASE V.400	
	ACCESSORI				
	articolo	descrizione			
	2204	KIT RUOTE DI CUI DUE CON FRENO			
2206	SUPPORTO MACCHINA PER ART. 2200/S25 - S38				
IMBALLI					
2200/04	IMBALLO PER ART. 2200/S25 - S38				
0001	IMBALLO PER PARTI DI RICAMBIO E OPTIONALS				