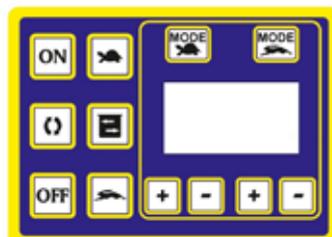


# Impastatrici a spirale testa fissa 2500

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



- Quadro comandi elettronico con doppio timer di programmazione e azionamento di inversione temporizzata vasca.
- *Electronic control panel – double timer for programming and timed bowl reverse enabling control*



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.

- Funzionamento automatico della macchina con scheda elettronica di controllo a doppia temporizzazione (per le due velocità della frusta) con comandi comodi e accessibili sul frontale della testa.
  - Inversione di rotazione della vasca, con comando temporizzato sulla scheda elettronica, per consentire una migliore raccolta dell'impasto nella fase iniziale di lavorazione e aumentarne l'ossigenazione.
  - Rotazione della vasca con pulsante di controllo manuale per facilitarne lo svuotamento.
- Ampio display per la visualizzazione dello stato di funzionamento e della diagnostica.
- Inversione temporizzata della 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/S70HS (L.90)*	2500/S90 (L.135)
vasca inox bordo piatto	<input type="checkbox"/>	Ø cm. 55x37	Ø cm. 55x37	Ø cm. 70x35
spirale in acciaio inox		Ø mm. 30	Ø 30 mm	Ø mm. 35
motore trifase (frusta)		Kw 2,6/3,3 V400-Hz50	Kw 2,6/3,3 V 400-Hz50	Kw 3,3/4,4 V400-Hz50
motore trifase (vasca)		Kw 0,55 V400-Hz50	Kw 0,55 V400-Hz50	Kw 0,75 V400-Hz50
larghezza		cm. 58	cm. 58	cm. 73
profondità		cm. 105	cm. 105	cm. 127
altezza		cm. 113	cm. 113	cm. 120
peso (circa)		Kg. 275	Kg. 275	Kg. 320

\* MACCHINA PER ALTA IDRATAZIONE: GIRI FRUSTA 93/186

**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 salva motor - timers en cada una de las dos velocidades.



*It is the biggest of this range of machines, with a bowl's capacity of 135 litres.*

- Automatic operation of the machine with dual timing electronic control board (for the two speeds of the whip) with handy controls accessible from the front side of the head.
- Reverse bowl rotation, with timed control on the electronic board, to allow for a better collection of the dough in the initial processing phase, and to increase oxygenation.
- Bowl rotation with manual control button for easy emptying.

- Wide display for viewing the operating status and the diagnostics.
- Timed bowl reverse function
- 3 protection systems, both active and passive, for complete safety during work, cleaning and maintenance.
- 2 IGF patents where used for this machine.

*IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.*



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

- Fonctionnement automatique de la machine avec carte électronique de contrôle à double temporisation (pour les deux vitesses du fouet) avec des commandes pratiques et accessibles à l'avant de la tête.
- Inversion de rotation du bac, avec commande temporisée sur la carte électronique, pour permettre une meilleure collecte de la pâte dans la phase initiale de travail et augmenter l'oxygénation.
- Rotation du bac avec bouton de contrôle manuel pour en faciliter le vidage.

- Grand écran pour affichage de l'état de fonctionnement et du diagnostic.
- Inversion temporisée du 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.*



*Dies ist das größte Modell des Angebots und das Becken hat ein Fassungsvermögen von 135 Litern.*

- Automatischer Maschinenbetrieb über elektronische Steuerplatine mit doppelter Zeitsteuerung (für die beiden Drehzahlen des Knethakens) mit bequemen und zugänglichen Bedienelementen auf der Vorderseite des Kopfstücks.
- Umkehr der Schüsseldrehrichtung mit zeitgesteuertem Befehl auf der elektronischen Platine, um eine bessere Aufnahme des Teigs in der ersten Verarbeitungsphase zu ermöglichen und die Belüftung zu erhöhen.

- Die Schüssel kann mit manueller Steuertaste zur einfachen Entleerung gekippt werden.
- Großes Display zur Anzeige des Betriebszustandes und der Diagnose.
- Zeitgesteuerte Drehrichtungsumkehr der Schüssel
- 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.*



*Es la mas grande de la gama y la pila tiene una capacidad de 135 litros.*

- Funcionamiento automático de la máquina con tarjeta electrónica de control con temporización doble (para las dos velocidades del batidor) con mandos cómodos y accesibles en la parte frontal del cabezal.
- Inversión de rotación del depósito, con mando temporizado en la tarjeta electrónica, para permitir una mejor recogida de la masa en la fase inicial de elaboración y aumentar la oxigenación.
- Rotación del depósito con pulsador de control manual para facilitar el vaciado.

- Pantalla amplia para la visualización del estado de funcionamiento y del diagnóstico.
- Inversión temporizada del depósito.
- 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
2500/S60	LITRI 90 - Ø cm 55x37h	DUE SU FRUSTA UNA SU PENTOLA	TRIFASE V.400
2500/S70HS	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		