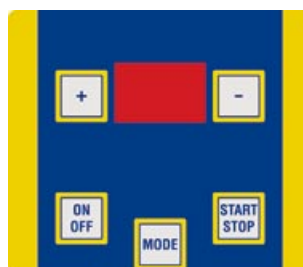


Mixer multifunzione testa ribaltabile 2700

multifunctional mixer with that can be tipped over head/ mixer multifonction tête basculante
multimixer mit beweglichem kopf/ mixer multifunciones cabezal volcables



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

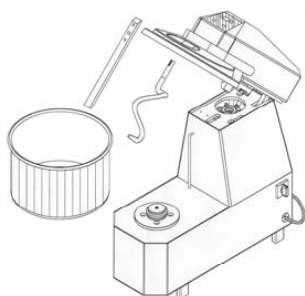
it È un'impastatrice a spirale in grado di assolvere perfettamente anche alle funzioni di una planetaria, anzi, la troverete migliore. Rappresenta la soluzione più sofisticata per pizzerie e pasticcerie. Una sola macchina invece che due! Svolge tutte le lavorazioni di pasticceria e pizzeria consentendo un notevole risparmio di spazio e di soldi.

- Testa ribaltabile, con pistone a gas, per un sollevamento controllabile e sicuro.
- Controllo elettronico delle funzioni (timer e velocità).
- 8 velocità selezionabili sul pannello elettronico anteriore.
- Particolare curvatura del bordo della vasca per una manutenzione (pulizia/igiene) più rapida e facile.
- Coperchio in plastica con sistema di protezione antischizzo (brevetto IGF) con fessura per aggiunta ingredienti.
- Utensili in acciaio inox di forma ergonomica e con sistema di aggancio rapido, studiati per i tre differenti tipi di impasto: duri, medi e morbidi (quest'ultimi indicati per pasticcerie).
- Vasca a svitamento rapido (brevetto IGF), con guarnizione in nylon antigraffio posizionabile su tutte le superfici di lavoro.
- Giunti di trasmissione in resina speciale, brevettati e garantiti per 20 anni.
- Sistema di svitamento pratico, rapido, garantito per 20 anni (brevetto IGF).
- 5 meccanismi di protezione attiva e passiva per una sicurezza assoluta durante le fasi di lavorazione, pulizia e manutenzione.
- Questa macchina utilizza 7 brevetti IGF.

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



Utensili in dotazione/
Equipped with utensil



uk It is a spiral kneading machine which performs two functions at the same time, those needed in a pizzeria and those necessary for confectionery. It is certainly the most sophisticated machine for pizzerias and confectioneries. One machine, instead of two!! You'll only need one machine for preparing both pizzas and confectionery and in this way you will save space and time. - The machine head can be tipped over due to a gas piston, for a safer and easier to control lifting.

		2700/PL10/8 (Lt.10)	2700/PL20/8 (Lt.20)
vasca inox bordo largo	□	Ø cm. 26x20	Ø cm. 36x21
motore	M	Hp 0,5 V230-Hz50	Hp 1 V230-Hz50
larghezza	↔	cm. 30	cm. 41
profondità	↗	cm. 55	cm. 70
altezza	↑↓	cm. 65	cm. 75
peso (circa)	♀	Kg. 46	Kg. 80

Caratteristiche Tecniche: Testa ribaltabile - vasca, fruste e piantone estraibili - comandi a V. 24 - termica salvamotore - timer - otto velocità - tre tipi di utensili in acciaio inox: frusta a spirale, frusta a spatola e frusta a fili appiattiti.

Technical Features: Head that can be tipped over - removable container, whisk and steering column - 24 V. controls - thermal motor - protection device - timer eight speeds - spiral whisk, spatula whisk and whisk with flat edges.

Caractéristiques Techniques: Tête basculante - cuve, fouets et colonne extractibles - commandes à 24 V. - courant thermique protégé-moteur timer - huit vitesses - fouet à spirale, fouet à spatule et fouets à fils aplatis.

Technische Eigenschaften: Beweglicher Kopf - Rührbecher, Rührbesen, und abnehmbare Lenksäule - 24 V-Antrieb - Motorschutzschalter - Timer - 8 Stufen - Knehtaken, Schlagbesen und Flachrührer.

Características técnicas: Cabezal volcable - pila, batidor y plátano extraíbles - controles a 24 V. - térmico salva motor - timer - ocho velocidades - batidor de espiral, batidor de espátula y batidores de alambres achatados.

- Electronic controls for timer and speed.
- 8 speeds to select from in the front control panel.
- The rim of the container has been specially shaped for a quicker and easier maintenance work (cleaning of the machine).
- The plastic lid has a special protection system against splashes (patented by IGF) and a small hole to pour in extra ingredients.
- Stainless steel tools, ergonomically shaped, with a quick hooking system, specially designed for three different types of dough: hard, medium or soft (the last being highly recommended to confectioneries).
- The container can be quickly unscrewed (patented by IGF), it has a nylon gasket, it is scratch-resistant and ideal for all kinds of surfaces.

- 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.
- 7 IGF patents were used for this machine.

IN ACCORDANCE WITH WORLDWIDE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS.

fr

C'est une pétrisseuse à spirale capable de remplir aussi parfaitement les fonctions d'une planétaire, vous la trouverez même meilleure. Elle représente la solution la plus sophistiquée pour les pizzerias et les pâtisseries. Une seule machine au lieu de deux !!! Elle fait tous les travaux de pâtisserie et de pizzeria en consentant une importante économie d'espace et d'argent.

- Tête basculante, avec piston à gaz, pour un soulèvement contrôlable et sûr.
- Contrôle électronique des fonctions (timer et vitesse).
- 8 vitesses sélectionnables sur panneau électronique avant.
- Cintrage particulier du bord du bac pour un entretien (nettoyage/hygiène) plus rapide et plus facile.
- Couvercle en plastique avec système de protection anti-éclaboussures (brevet IGF) et fente pour l'ajout d'ingrédients.

- Ustensiles en acier inox, de forme ergonomique et avec un système de fixation rapide, étudiés pour les trois différents types de pâtes: dures, moyennes et souples (ces dernières indiquées pour les pâtisseries).
- Bac à dévissage rapide (brevet IGF), avec garniture en Nylon anti-rayures positionnable sur toutes les superficies de travail.
- Joints de transmission en résine spéciale. brevétés et garantis pendant 20 ans.
- Système de dévissage pratique, rapide, garanti pendant 20 ans (brevet IGF).
- 5 mécanismes de protection active et passive pour une sécurité absolue pendant les phases de travail, nettoyage et entretien
- Cette machine utilise 7 brevets IGF.

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

de

Eine Spiralen-Teigmaschine, die auch die Aufgaben eine Maschine mit Planuntersetzung übernehmen kann-Sie werden sogar feststellen, dass sie besser ist. Die hochwertigste Lösung für Pizzerien und Konditoreien. Eine Maschine anstelle von zweien! Führt alle Konditorei- und Pizzeriaarbeiten aus und gestattet eine beträchtliche Einsparung von Raum und Geld.

- Umklappbares Kopfstück mit Gasdruckkolben für ein kontrollierbares und sicheres Anheben.
- Elektronische Überwachung der Funktionen (Timer und Geschwindigkeit).
- 8 Geschwindigkeiten, wählbar auf dem frontalen Elektronikpaneel.
- Besondere Biegung des Rands des Beckens für eine schnellere und einfache Wartung (Reinigung/Hygiene).
- Kunststoffabdeckung mit Spritzschutzsystem (IGFPatent) und Schlitz für die Zugabe von Zutaten.
- Ergonomisch geformte Werkzeuge aus Edelstahl mit Schnellkupplungssystem, entwickelt für drei

- verschiedene Teigtymen: hart, mittel und locker (die letzteren eignen sich für den Einsatz in der Konditorei).
- Becken mit Schnellverschraubung (IGFPatent) mit Dichtung aus kratzfestem Nylon für die Aufstellung auf alle Arbeitsflächen.
- 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 sieben IGF-Patente.

ENTSPRICHT ALLEN AUF DER WELT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.

es

Es una amasadora a espiral que puede cumplir las funciones de una "planetaria", mas bien la encontrarais mejor. Representa la solución mas sofisticada para pizzerias y pastelerias. Una sola máquina en vez de dos!! Cumple todas las elaboraciones de pasteleria y pizzeria permitiendo un notable ahorro de espacio y dinero.

- Cabezal volcable, con pistón a gas, para una sublevación controlable y segura.
- Control electrónico de las funciones (timer y velocidad).
- 8 velocidades seleccionables en la barra de control anterior.
- Particular curvatura del borde de la pila para una manutención (limpieza/higiene) mas rápida y fácil.
- Tapa de plastica con sistema de protección antisalpicadura (patente IGF) y hendidura para añadir ingredientes.
- Herramientas en acero inoxidable, de diseño ergonómico y con sistema de

- enganche rápido, estudiadas para los tres diferentes tipos de masa: dura, media y suave (esta última indicada para pasteleria).
- Pila a desenroscamiento rápido (patente IGF), con junta en nylon antiarañaduras situable en todas las superficies de trabajo.
- Correas de transmisión en resina especial, patentadas y garantizadas por 20 años.
- Sistema de desenroscamiento práctico, rápido, garantizado por 20 años (patente IGF).
- 5 mecanismos de protección activa y pasiva para una seguridad absoluta durante las fases de elaboración, limpieza y manutención.
- Esta máquina utiliza 7 patentes IGF.

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