



IMPASTATRICI

KNEADING MACHINES

ENG



IGF *Fornitalia*
made in Italy for professionals since 1977

	lt	kg*	ARTICOLO codice ARTICLE code	VASCA INOX bordo arrotondato S.STEEL BOWL rounded edge	SPIRALE inox SPIRAL s.steel	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz	POTENZA POWER Kw	VELOCITÀ SPEED	L/W cm	P/D cm	A/H cm	PESO WEIGHT kg
2200												
2200/S05	7	5	2200/S5M	Ø cm 26xh15	Ø mm 16	MONOFASE 230-50	0.37	1	28	52	51	32
2200/S07	10	7	2200/S07T	Ø cm 26xh20	Ø mm 16	TRIFASE 400-50	0.37	1	28	52	56	38
			2200/S07M	Ø cm 26xh20	Ø mm 16	MONOFASE 230-50	0.37	1	28	52	56	38
2200/S12	15	12	2200/S12T	Ø cm 32xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.75	1	35	68	62	57
			2200/S12M	Ø cm 32xh21	Ø mm 20	MONOFASE 230-50	0.75	1	35	68	62	57
			2200/S122	Ø cm 32xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.8/0.6	2	35	68	62	57
2200/S16	20	16	2200/S16T	Ø cm 36xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.75	1	39	70	62	58
			2200/S16M	Ø cm 36xh21	Ø mm 20	MONOFASE 230-50	0.75	1	39	70	62	58
			2200/S162	Ø cm 36xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.8/0.6	2	39	70	62	58
2200/S25	33	25	2200/S25T	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	43	78	71	88
			2200/S25M	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.1	1	43	78	71	88
			2200/S252	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	43	78	71	88
2200/S38	40	38	2200/S38T	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	48	80	71	101
			2200/S38M	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.8	1	48	80	71	101
			2200/S382	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	48	80	71	101
2200/S42	50	42	2200/S42T	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	TRIFASE 400-50	1.5	1	53	85	71	106
			2200/S42M	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	MONOFASE 230-50	1.8	1	53	85	71	106
			2200/S422	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	53	85	71	106
2200/S70**	90	70	2200/S70T	Ø cm 55xh37	Ø mm 30	TRIFASE 400-50	3.0	1	58	105	100	250
			2200/S702	Ø cm 55xh37	Ø mm 30	TRIFASE 400-50	3.3/2.6	2	58	105	100	250

* I kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità
Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity

** Ruote di serie / Standard wheels

2200 TOP

2200TOP/S12	15	12	2200TOP/S12T	Ø cm 32xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.75	1	35	68	70	57
			2200TOP/S12M	Ø cm 32xh21	Ø mm 20	MONOFASE 230-50	0.75	1	35	68	70	57
			2200TOP/S122	Ø cm 32xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.8/0.6	2	35	68	70	57
2200TOP/S16	20	16	2200TOP/S16T	Ø cm 36xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.75	1	39	70	70	60
			2200TOP/S16M	Ø cm 36xh21	Ø mm 20	MONOFASE 230-50	0.75	1	39	70	70	60
			2200TOP/S162	Ø cm 36xh21	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.8/0.6	2	39	70	70	60
2200TOP/S25	33	25	2200TOP/S25T	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	43	78	80	88
			2200TOP/S25M	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.1	1	43	78	80	88
			2200TOP/S252	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	43	78	80	88
2200TOP/S38	40	38	2200TOP/S38T	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	48	80	80	101
			2200TOP/S38M	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.8	1	48	80	80	101
			2200TOP/S382	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	48	80	80	101
2200TOP/S42	50	42	2200TOP/S42T	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	TRIFASE 400-50	1.5	1	53	85	80	106
			2200TOP/S42M	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	MONOFASE 230-50	1.8	1	53	85	80	106
			2200TOP/S422	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	53	85	80	106

* I kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità
Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity

2200 TR

2200TR/S25	33	25	2200TR/S25T	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	43	78	71	97
			2200TR/S25M	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.1	1	43	78	71	97
			2200TR/S252	Ø cm 40xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	43	78	71	97
2200TR/S38	40	38	2200TR/S38T	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	48	80	71	112
			2200TR/S38M	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.8	1	48	80	71	112
			2200TR/S382	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	48	80	71	112

* I kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità
Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity

	lt	kg*	ARTICOLO codice ARTICLE ARTICLE	VASCA INOX bordo arrotondato S.STEEL BOWL rounded edge	SPIRALE inox SPIRAL s.steel	TENSIONE POWER SUPPLY Volt/Hz	POTENZA POWER Kw	VELOCITÀ SPEED	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
2400												
2400/S12	16	12	2400/S12T	Ø cm 32xh22	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.75	1	35	68	75	75
			2400/S12M	Ø cm 32xh22	Ø mm 20	MONOFASE 230-50	0.75	1	35	68	75	75
			2400/S122	Ø cm 32xh22	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.8/0.6	2	35	68	75	75
2400/S16	22	16	2400/S16T	Ø cm 36xh22	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.75	1	39	70	75	76
			2400/S16M	Ø cm 36xh22	Ø mm 20	MONOFASE 230-50	0.75	1	39	70	75	76
			2400/S162	Ø cm 36xh22	Ø mm 20	TRIFASE 400-50	0.8/0.6	2	39	70	75	76
2400/S25	35	25	2400/S25T	Ø cm 40xh27	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	43	78	85	115
			2400/S25M	Ø cm 40xh27	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.1	1	43	78	85	115
			2400/S252	Ø cm 40xh27	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	43	78	85	115
2400/S38	42	38	2400/S38T	Ø cm 45xh27	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.1	1	48	80	85	120
			2400/S38M	Ø cm 45xh27	Ø mm 25	MONOFASE 230-50	1.8	1	48	80	85	120
			2400/S382	Ø cm 45xh27	Ø mm 25	TRIFASE 400-50	1.85/1.25	2	48	80	85	120

* I kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità
Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity

2500												
2500/S60	90	60	2500/S60	Ø cm 55xh37	Ø mm 30	TRIFASE frusta / whip 400-50	2.6/3.3	2	58	105	113	275
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.37	1				
2500/S90	135	90	2500/S90	Ø cm 70xh37	Ø mm 35	TRIFASE frusta / whip 400-50	3.3/4.4	2	73	127	120	320
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.75	1				

* I kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità
Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity

** Ruote di serie / Standard wheels

3100 MINIMA / 3100 MINIMA												
3100 MINIMA 5/M	7	5	3100 MINIMA 5/M	Ø cm 26xh15	Ø mm 16	MONOFASE 230-50	0.37	1	35	48	37	36

* I kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità
Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity

	ARTICOLO codice ARTICLE code	DESCRIZIONE DESCRIPTION
ACCESSORI E IMBALLI / ACCESSORIES AND PACKAGING		
Accessori Accessories	2204	Kit ruote di cui due con freno per / Wheels kit including 2 with brakes for art. 2200 - 2400
	2205	Supporto macchina per / Machines' support for art. 2200/S07 - S12 - S16 - art. 2200TOP/S12 - S16 - art. 2400/S12 - S16
	2206	Supporto macchina per / Machines' support for art. 2200/S25 - S38 - S42 - art. 2200TOP/S25 - S38 - S42 - art. 2400/S25 - S38 - art. 2200TR
Imballi Packaging	2200/01	Imballo standard per / Standard packaging for art. 2200/S07 - S12 - S16 - art. 2200TOP/S12 - S16 - art. 2400/S12 - S16
	2200/04	Imballo standard per / Standard packaging for art. 2200/S25 - S38 - S42 - art. 2200TOP/S25 - S38 - S42 - art. 2400/S25 - S38 - art. 2200TR
	2200/07	Imballo standard per / Standard packaging for art. 2200/S70
	2500/01	Imballo standard per / Standard packaging for art. 2500/S60
	2500/02	Imballo standard per / Standard packaging for art. 2500/S90
	3100/01	Imballo standard per / Standard packaging for art. 3100/minima 5 - 5MI



2200

IMPASTATRICE TESTA FISSA

Serie meccanica

FIX HEAD SPIRAL
KNEADING MACHINE

Mechanical series

2400

IMPASTATRICE TESTA RIBALTABILE

Quadro comandi elettronico e timer di programmazione
Vasca, spirale e piantone estraibili

LIFTABLE HEAD SPIRAL
KNEADING MACHINE

*With electronic control panel and switch-on timer
Bowl, spiral and dough-cutting bar removable*



Utensili in dotazione
Equipped with utensil



2200 TR

IMPASTATRICE TESTA RIBALTABILE
Serie meccanica

*LIFTABLE HEAD SPIRAL
KNEADING MACHINE*
Mechanical series

2500

IMPASTATRICE TESTA FISSA
Quadro comandi elettronico,
doppio motore e inversione di marcia

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE
With electronic control panel,
double motor and reverse rotation



2200 TOP

IMPASTATRICE TESTA FISSA

Quadro comandi elettronico e timer di programmazione

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE

With electronic control panel and switch-on timer



3100 MINIMA

IMPASTATRICE TESTA FISSA

Serie meccanica con moderno e innovativo design
per le macchine da banco

Nella versione con inverter (3100 MINIMA 5/MI) è possibile
regolare la velocità della frusta (da 83 a 193 giri/min) per
realizzare anche impasti ad alta idratazione (fino al 90%)


Griglia di protezione pentola in acciaio inox
con sagomatura antigoccia

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE

Mechanical series with modern and innovative
design for table-top machines

With the inverter version (model 3100 minima 5/MI) you
can regulate spiral's speed (from 83 to 193 rpm) to get high
hydration doughs too (up to 90%)

Bowl's protection grid made of stainless steel with no-drops
shape

 Colori disponibili / Available colours



CARATTERISTICHE STANDARD



MAIN FEATURES

"DAL MIX TRA CULTURA, INNOVAZIONE ED ESPERIENZA NEL SETTORE, NASCONO LE NOSTRE IMPASTATRICI."

Struttura in carpenteria di acciaio che conferisce stabilità all'assetto dell'impastatrice anche nelle lavorazioni più impegnative

Vasca, spirale e piantone in inox, quest'ultimo a sezione rettangolare per una migliore lavorazione dell'impasto

Meccanica ottimizzata da un riduttore a bagno d'olio

Adeguate sagomatura della spirale che segue le pareti della vasca e la giusta proporzione vasca-spirale-piantone, in combinazione perfetta per ottenere l'impasto desiderato anche di quantità minime

Adeguate rapporto di giri fra vasca e spirale per un'ottima lavorazione degli impasti, contenendone il riscaldamento

"STARTING FROM THE MIXTURE OF CULTURE, INNOVATION AND EXPERIENCE IN THE SECTOR, OUR SPIRAL KNEADING MACHINES WERE BORN."

Stainless steel carpentry structure which grants stability to the kneading machine's trim, also with the most challenging preparations

Stainless steel bowl, spiral and dough cutter, this last one with rectangular shape for an excellent preparation of the dough

Optimized mechanics thanks to a reduction gearbox in an oil bath

Appropriate spiral shape which follows the bowl's linings and in right proportion bowl-spiral-dough cutter, in a perfect combination to obtain the desired dough, also in small quantities

Appropriate proportion of bowl's and spiral's rpm for an excellent dough preparation, reducing tangibly the heating

SU RICHIESTA:

- Possibilità di maggiorazione dei giri della frusta per esigenze particolari
- Possibilità di variazione di voltaggio

ON REQUEST:

- Possible spiral rpm increase for specific needs
- Possible voltages variations on request

MISSION

La flessibilità produttiva, lo studio accurato di progettazione e l'aggiornamento continuo delle conoscenze tecnologiche sono qualità su cui abbiamo sempre insistito.

Obiettivo: non fermarsi alla massimizzazione delle vendite ma creare una rete di assistenza capace di seguire con cura il cliente in tutte le sue esigenze.

Production flexibility, accurate design study and continuous updating of technological know-how are qualities in which we invested a lot.

Main goal: don't stop at maximizing sales but create a service network to support carefully the customer with all his needs.



IGF s.r.l. unipersonale
Sede legale
Head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN) - Italia
Partita IVA: 00755930401

FORNITALIA s.r.l.
Sede legale
Head office

Via Emilia, 102/E
47921 Rimini (RN) - Italia
Partita IVA: 02313820405

Stabilimento
e amministrazione
Factory and head office

Via Leontina Loc. Pianacci
47865 Pietracuta di San Leo (RN)
Italia

Tel. +39 0541 923453
Fax +39 0541 923596

info@igffornitalia.com
igffornitalia.com

