



IMPASTATRICI ALTA IDRATAZIONE

HIGH HYDRATION
KNEADING MACHINES

ENG



IGF *Fornitalia*
made in Italy for professionals since 1977

"SAPER ASCOLTARE SIGNIFICA
POSSEDERE, OLTRE AL PROPRIO,
IL CERVELLO DEGLI ALTRI"

-LEONARDO DA VINCI-

Partendo da questo concetto, forti della nostra esperienza e propensione alla ricerca e sviluppo, abbiamo realizzato la gamma di impastatrici ad alta idratazione per professionisti dell'arte bianca.

"KNOWING HOW TO LISTEN OTHERS
MEANS POSSESS, BESIDES ITS OWN,
OTHERS' BRAIN"

-LEONARDO DA VINCI-

Starting from this idea, conscious of our experience and our propensity for research and development, we projected and manufactured the spiral mixers series for high hydration dough, conceived for all the experts of the art of baking.

	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 giri/min	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
3000 / R70 ECOTEC												
3000/R70 ECOTEC	98	70	3000/R70 ECOTEC	Ø cm 60xh36	Ø mm 30	TRIFASE frusta / whisk 400-50	3	75-230 **	67	111	119	365
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.75	5.5-16 **				

*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

** Giri variabili / Variable RPM

	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 giri/min	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
3000 / R422 REVOLUTION												
3000/R422 REVOLUTION	50	42	3000/R422 REVOLUTION	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	TRIFASE frusta / whisk 400-50	1.5/2.2	119/238	55	82	75	132
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.37	5.2-14 **				

*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

** Giri variabili / Variable RPM

	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 giri/min	L / W cm	P / D cm	A / H cm	PESO WEIGHT kg
3000												
3000/S382	40	38	3000/S382	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	TRIFASE frusta / whisk 400-50	1.85/1.25	2	49	80	75	121
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.37	1				
3000/S38MI***	40	30	3000/S38MI	Ø cm 45xh26	Ø mm 25	MONOFASE frusta / whisk 230-50	1.5	78-182 giri/min **	49	80	75	121
						MONOFASE vasca / bowl 230-50	0.37	1				
3000/S422	50	42	3000/S422	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	TRIFASE frusta / whisk 400-50	1.85/1.25	2	53	83	75	126
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.37	1				
3000/S42MI***	50	42	3000/S42MI	Ø cm 50xh27	Ø mm 30	MONOFASE frusta / whisk 230-50	2.2	78-182 giri/min **	53	83	75	130
						MONOFASE vasca / bowl 230-50	0.37	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

** Giri variabili / Variable RPM

*** Alimentazione monofase 207-253V 50/60Hz / Monophase feeding 207-253V 50/60Hz

	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
2500												
2500/S70HS	90	70	2500/S70HS	Ø cm 55xh37	Ø mm 30	TRIFASE frusta / whisk 400-50	2.6/3.3	2**	58	105	113	275
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.37	1				
2500/S90HS	135	90	2500/S90HS	Ø cm70xh37	Ø mm 35	TRIFASE frusta / whisk 400-50	3.3/4.4	2**	73	127	120	320
						TRIFASE vasca / bowl 400-50	0.75	1				
*l 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												
** 93/186 giri/min / 93/186 RPM												
** Ruote di serie / Standard wheels												

	lt	kg*	ARTICOLO codice <i>ARTICLE code</i>	VASCA INOX bordo arrotondato <i>S.STEEL BOWL rounded edge</i>	SPIRALE inox <i>SPIRAL s.steel</i>	TENSIONE <i>POWER SUPPLY</i> Volt/Hz	POTENZA <i>POWER</i> Kw	VELOCITÀ <i>SPEED</i> giri/min	 L / W cm	 P / D cm	 A / H cm	PESO <i>WEIGHT</i> kg
3100 MINIMA / 3100 MINIMA												
3100 MINIMA 5/MI	7	5	3100 MINIMA 5/MI	Ø cm 26xh15	Ø mm 16	MONOFASE 230-50	0.37	83-193 **	35	48	37	36
*l kg indicano la capienza massima della vasca. Per ottenere un impasto omogeneo consigliamo di non superare i 3/4 della capacità <i>Kilos stand for maximum bowl capacity. To obtain a homogeneous dough we recommend not to exceed 3/4 of bowl capacity</i>												
** Giri variabili / <i>Variable RPM</i>												

Le impastatrici della gamma alta idratazione sono idonee alla lavorazione di impasti con idratazione superiore al 65% (ad esclusione della 3000/R70 Ecotec).

Il dato è orientativo con farine di frumento a medio contenuto proteico.

High hydration range of spiral kneading machines is suitable for the preparation of dough with hydration over the 65% (excluding the model 3000/R70 ECOTEC).

The guidelines are orientative referring to wheat flour with medium protein content.

	ARTICOLO codice <i>ARTICLE code</i>	DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>
IMBALLI / PACKAGING		
Imballi Packaging	3100/01	Imballo standard per / <i>Standard packaging for art. 3100/minima 5MI</i>
	3000/01	Imballo standard per / <i>Standard packaging for art. 3000/ S38</i>
	3000/02	Imballo standard per / <i>Standard packaging for art. 3000/ S422 - 3000/R422 REVOLUTION</i>
	2500/01	Imballo standard per / <i>Standard packaging for art. 2500/S70HS</i>
	2500/02	Imballo standard per / <i>Standard packaging for art. 2500/S90HS - 3000 R70 ECOTEC</i>



3000 / R70 ECOTEC

NUOVISSIMA IMPASTATRICE A SPIRALE
per professionisti dell'arte bianca progettata e costruita per un
utilizzo intensivo nel settore pizzeria, panificazione e pasticceria.

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE
*the new spiral kneading machine for professionals of the art of
baking, conceived and manufactured for an intensive use in the
pizzeria, bakery and pastry sector.*



 **Colori disponibili / Available colours**

- Robusto telaio in acciaio ad alto spessore dall'innovativo design italiano con ruote a scomparsa e stabilizzatori
- Vasca ad alto spessore con fioretatura interna e bordo inferiore ampiamente arrotondato
- Robusta spirale appositamente sagomata sulla curvatura della vasca e terminale parallelo al fondo vasca
- Piantone spacca pasta ad alto spessore regolabile in inclinazione di taglio, altezza e distanza dalla frusta
- Trasmissione a cinghie ampiamente sovradimensionata per lunga durata senza manutenzione
- Meccanica di precisione made in Italy
- Doppia motorizzazione potente e silenziosa progettata per servizio continuo e ad alto rendimento energetico
- Alta efficienza e bassi consumi grazie all'azionamento dei motori con inverter
- Regolazione dei giri della frusta e della vasca in continuo per un ottimo controllo dell'impasto in ogni fase del lavoro
- Ampio range di regolazione in continuo dei giri della frusta da 75 a 230 battute
- Sicurezza dell'operatore e della macchina particolarmente curati con frenatura della frusta e l'aggiunta di protezioni supplementari
- Gestione elettronica intelligente tramite PLC con display touch screen a colori da 7"
- Utilizzo semplice ed intuitivo con tre selezioni di funzionamento: **MODALITÀ MANUALE** **MODALITÀ AUTOMATICO SEMPLICE** **MODALITÀ AUTOMATICO ESPERTO**
- Ricette base precaricate e possibilità di memorizzazione di quasi 300 nuove ricette suddivise fino a 30 fasi di lavoro diverse
- Possibilità di inversione indipendente del senso di rotazione della frusta e della vasca
- Sensore di temperatura con visualizzazione continua e allarme di superamento della soglia impostata
- Illuminazione led dell'impasto
- Protezione mancanza fase, protezione termica dei motori ed altre sicurezze visualizzate in menù di diagnostica completo ed intuitivo

- Sturdy stainless steel chassis with high thickness, innovative design with retractable wheels and side base locks
- High-thickness bowl with internal flower embossing and rounded lower edge
- Robust spiral specifically shaped following the bowl's curve and with ending parallel to bowl's bottom
- High thickness dough-cutter adjustable in cutting inclination, height and distance from the spiral
- Belt transmission widely oversized for a long lasting without any maintenance
- Made in Italy high precision mechanics
- Strong and silent double motorisation projected for a continuous functioning and with high energy performance
- High efficiency and low consumption thanks to the motors' activation by inverters
- Spiral's and bowl's rpm adjustable continuously for an excellent control of the dough at any phase of preparation
- Wide range of continuous regulation of spiral's rpm from 75 up to 230
- User and machine's safety particularly cared with spiral's braking and addition of extra-protections
- Smart electronical running by PLC with 7" touch screen colourful display
- Simple and intuitive use with three functioning programs: **MANUAL MODE** **AUTOMATIC SIMPLE MODE** **AUTOMATIC EXPERT MODE**
- Pre-uploaded base recipes and possibility to memorise up to 300 recipes subdivided into up to 30 several phases of preparation
- Possibility of independent inversion of the rotation sense of spiral and bowl
- Temperature probe with continuous visualization and alarm of overcoming of the set limit
- Led lightening of the dough
- Protection phase missing, thermic temperature of motors and other safety precautions visualised in the complete and intuitive diagnostics menu



3000 / R422 REVOLUTION

IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA FISSA

Display touch screen a colori e PLC (controllo computerizzato)

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE

Coloured touch screen display and PLC (computer control)



Colori disponibili / Available colours

Stesse caratteristiche distintive della linea 3000
con le seguenti particolarità:

- Vasca da 50 litri con bordo inferiore con ampia arrotondatura
- Robusto spaccapasta, montato inclinato rispetto al frontale della macchina, regolabile in inclinazione di taglio dell'impasto, in altezza e distanza dalla frusta
- Motore della frusta da 2,2 Kw che consente di raggiungere una velocità di 238 battute
- Giri frusta 119 in 1° velocità e 238 in 2° velocità con giri vasca regolabili in continuo da 5,2 a 14 per impasti ad alta idratazione
- Sonda termica a contatto con l'impasto, alloggiata nello spaccapasta, con soglia di allarme
- Inverter di azionamento del motore vasca per un preciso controllo del numero di battute della frusta (variando la velocità di rotazione della vasca varia sensibilmente il numero di battute della frusta sull'impasto)
- Display touch screen a colori e PLC (controllo computerizzato) per tutta la gestione della macchina che ne consentono il funzionamento manuale o automatico con azionamento temporizzato delle due velocità della frusta, regolazione della velocità della vasca con inversione temporizzata, visualizzazione in tempo reale della temperatura dell'impasto con soglia di allarme impostabile e diagnostica completa
- Illuminazione led dell'impasto comandata dal display
- Memorizzazione e gestione intuitiva di oltre 200 ricette che consentono una rapida impostazione della macchina per la lavorazione di prodotti diversi (pizza al piatto, in teglia, in pala, ecc)

Same distinctive features of the line 3000
with the following peculiarities:

- 50 liters bowl with rounded lower edge
- Robust dough cutter, inclined with respect to the machine's frontal, adjustable in cutting inclination, height and distance from the spiral
- Spiral motor of 2,2 Kw which allows to get a speed of 238 rpm
- Spiral rpm 119 with the 1° speed and 238 with the 2° speed with bowl rotation continuously adjustable from 5,2 to 14 for high hydration doughs
- Thermal probe, in contact with the dough, placed inside the pasta cutter, with alert threshold
- Inverter to activate the bowl engine for a precise control of spiral rounds number (varying the bowl rotation speed, the number of spiral rpm changes)
- Coloured touch screen display and PLC (computer control) to manage all the machine's functions, with manual or automatic options with the timed drive of the 2 speeds of the spiral, regulation of the bowl's speed with timed reverse rotation, live visualization of the dough temperature with settable alert threshold and complete diagnostics
- Led lightening of the dough controlled by the display
- Intuitive storage and managing of more than 200 recipes which allows to have a quick machine's setting to work with several products (round pizzas, pizza on trays, in pala, etc.)

3000

IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA FISSA

Quadro comandi elettronico con doppio timer
di programmazione e azionamento di inversione
temporizzata vasca

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE

Electronic control panel - double timer for programming
and timer bowl reverse enabling control

3 YEARS
WARRANTY



Colori disponibili / Available colours



- Compatta per alloggiamento sotto ai banchi da lavoro
- Elegante ed innovativo design che ha distinto la serie 3000 dalle numerose concorrenti del settore
- Doppio motoriduttore a bagno d'olio per l'azionamento indipendente della rotazione della vasca da quello della frusta con trasmissione di potenza alla stessa ottimizzata per il massimo rendimento energetico
- Doppia velocità della frusta con elevato numero di battute per la lavorazione di impasti ad alta idratazione.
- Inversione di rotazione della vasca per consentire una migliore raccolta dell'impasto della fase iniziale di lavorazione e per aumentarne l'ossigenazione
- Funzionamento automatico della macchina a doppia temporizzazione (per le due velocità della frusta) con comandi comodi e accessibili sul frontale della testa
- Rotazione della vasca con pulsante di controllo manuale per facilitarne lo svuotamento
- Robusto spaccapasta regolabile in altezza e distanza dalla frusta che, unito alla particolare sagomatura del terminale della frusta, consente un'ottima pulizia della vasca e permette di fare anche piccole quantità di impasto
- Griglia di protezione pentola in acciaio inox con sagomatura antigoccia ed apertura frontale per consentire l'aggiunta degli ingredienti
- Bloccaggi laterali al basamento per stabilizzare la macchina durante il processo lavorativo
- Solide ruote a scomparsa nel telaio per un rapido riposizionamento della macchina sotto ai banchi di lavoro o in altro luogo desiderato

- Compact, to be placed under the work-top table
- Elegant and innovative design which distinguished the serie 3000 from the others on the market
- Double reduction gearbox in an oil bath with independent drive of bowl and hook rotation with an optimized power transmission of the spiral to get the maximum energy efficiency
- 2 speeds for the spiral with high number of rpm to work better with high hydration dough
- Reverse bowl rotation to allow a better collection of the dough in the initial processing phase and to increase its oxygenation
- Automatic functioning of the machine with double dual timing (for the 2 speeds of the spiral) with comfortable control easily accessible by the electronic control panel on the front of the machine
- Bowl rotation with manual control button for an easy emptying
- Robust dough cutter adjustable in height and distance from the spiral, which together with to the special shape of the last part of the spiral, allows to clean efficiently the bowl and to work also with small dough quantities
- Bowl's protective grid in stainless steel with no-drops shape and front opening to add ingredients easily during the functioning
- Side base locks to get a better stability of the machine during preparation process
- Solid retractable wheels for quick movements of the machine under the workbench or another desired zone



2500 HS

IMPASTATRICE A SPIRALE A TESTA FISSA

Quadro comandi elettronico con timer di programmazione
e azionamento di inversione temporizzata della vasca

FIX HEAD SPIRAL KNEADING MACHINE

Electronical control panel with switch-on timer and activation
of the timed reverse rotation of the bowl

**3 YEARS
WARRANTY**



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 rego-
lare 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

**3 YEARS
WARRANTY**



Colori disponibili / Available colours

IGF Fornitalia

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

