



IBT

impastatrice
a bracci tuffanti

50 100
130 150

Alta qualità d'impasto

Massima affidabilità



Alla Mixer, nella progettazione e nella realizzazione della linea di impastatrici a bracci tuffanti si è tenuto presente un obiettivo fondamentale: la qualità dell'impasto.

Per raggiungere questo risultato è stata prestata la massima attenzione agli accoppiamenti fra braccio con forca e braccio con pala; è stato ricercato il rapporto ottimale fra la velocità della vasca e la velocità degli utensili. Le impastatrici a bracci tuffanti Mixer hanno velocità di impasto mediamente più elevate: il risultato è proprio una lavorazione più raffinata e accurata che aiuta ad ottenere prodotti finali di migliore qualità.

È possibile lavorare anche quantità minime di pasta, a partire da circa un 10% della capacità totale.

La maggiore velocità della macchina rende necessario un adeguato dimensionamento di tutti i componenti e alla Mixer si è lavorato molto su questo fronte per realizzare una linea di macchine robuste e affidabili.

Le impastatrici a bracci tuffanti con vasca fissa IBT soddisfano le esigenze dell'artigiano che lavora impasti delicati per pasticceria e sono un valido supporto anche nella lavorazione di impasti più tenaci per pane e pizza.

Sono previste due versioni.

IBT BASIC 50 Versione manuale con due velocità vasca e utensili accoppiate e pulsante di passaggio da prima a seconda velocità.

IBT STANDARD 50 - 100 - 130 - 150 Versioni automatiche con due velocità per bracci e vasca e con due temporizzatori per diversificare i tempi di impasto in prima e in seconda velocità.

OPTIONAL Fra gli optional, è possibile realizzare le macchine della linea IBT con struttura in acciaio INOX.

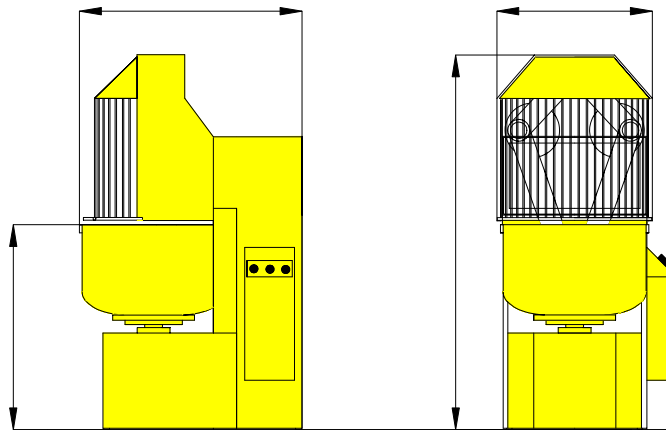




IBT

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

Modello		IBT/50	IBT/100	IBT/130	IBT/150
Capacità pasta (min./max) *	kg	5/45	8/90	10/130	10/150
Capacità farina (min./max) *	kg	3/28	5/56	6/80	6/90
Capacità acqua (min./max) *	lt	2/17	3/34	4/50	4/60
Volume vasca	lt	70	150	200	230
% acqua/farina minima	%	55	55	55	55
Giri bracci 1° velocità (50/60hz)	rpm	37	31	31	31
Giri bracci 2° velocità (50/60hz)	rpm	57	62	62	62
Giri vasca 1° velocità (50/60hz)	rpm	7	6	6	6
Giri vasca 2° velocità (50/60hz)	rpm	11	12	12	12
Potenza motori 1° velocità	kw	1.5	3	3	3
Potenza motori 2° velocità	kw	2.2	4	4	4,4
Corrente assorbita V. 230	A	8.5	14	14	16
Corrente assorbita V. 400	A	5	8	8	10
Altezza bordo vasca	A mm	750	890	910	960
Profondità totale	P mm	770	1000	1110	1110
Larghezza totale	L mm	730	840	890	890
Altezza totale	H mm	1380	1650	1700	1700
Peso netto	kg	380	610	640	655

*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Vasca, bracci e riparo antinfortunistico in acciaio inox AISI 304	Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Struttura in acciaio verniciato bianco ral 9002	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Trasmissione del moto con cinghie trapezoidali e riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio	Quattro metri di cavo con spina CEE
Motore a due velocità	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
	Imballo pallet con nylon

PANNELLO COMANDI

IBT/BASIC	IBT/ STANDARD
Pulsante marcia 1° velocità	Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità
Pulsante marcia 2° velocità	Pulsante inserimento marcia
Pulsante a fungo arresto emergenza	Pulsante a fungo arresto emergenza

ACCESSORI A PAGAMENTO

Struttura in acciaio inox	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Macchina verniciata grigio acciaio ral 9007	Imballo gabbia legno