



- Incastellatura e carro porta vasca in fusione di ghisa
- Bracci porta utensili in fusione di ghisa
- Utensili impastatori costruiti in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810
- Vasca in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810 di considerevole spessore
- Telaio protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810 e protezione in plexiglas
- Ingranaggi elicoidali costruiti in ghisa sferoidale e funzionanti in bagno d'olio
- Alberi e bracci porta utensili montati su cuscinetti a sfere
- Pratico e funzionante sistema di bloccaggio/sbloccaggio del carrello estraibile
- Carrello facilmente trasportabile anche a vasca piena
- L'impianto elettrico e pannello di comando sono in classe di protezione IP 55; il motore è in classe IP 44
- Può essere fornita a 1 o 2 velocità
- A richiesta:
 - o Versione a 2 velocità e 2 timer
 - o Versione caseificio
 - o Comandi rovesci

La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti
IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI
DALLO STESSO

IBT 200

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI
CAPACITÀ PASTA KG. 200

pietrobeto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 4 (1 ^a velocità) n° 40 battute/minuto kW 4,8 (2 ^a velocità) n° 29/44 battute/minuto
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T 400/50/3+T 220/60/3+T
Peso totale:	kg 1495
Peso carrello-vasca:	kg 295
Capacità pasta:	kg 200
Volume vasca:	lt. 340
Diametro interno vasca:	mm 940
Profondità vasca:	mm 520

FUNZIONAMENTO

Inserito e bloccato il carrello, introdotti gli ingredienti nella vasca, e posizionati gli utensili impastatori, dopo aver chiuso la protezione antinfortunistica si può iniziare il ciclo di lavoro.

La lavorazione è rapida e l'impasto riesce perfetto senza riscaldamento della pasta e di ciò trae beneficio la lievitazione e la riuscita del prodotto. Possono essere fatte aggiunte all'impasto senza fermare la lavorazione.

La salita degli utensili impastatori si effettua agendo sui volantini di pratica impugnatura; l'estrazione del carrello si ha dopo lo sbloccaggio, e risulta semplice.

Grazie alla perpendicolarità delle pareti della vasca, l'impasto si estrae facilmente o se il carrello è predisposto, può essere sollevato e rovesciato da sollevatori.

MISURE DI INGOMBRO (in millimetri)

