



- 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
- Salita e discesa elettrica automatica degli utensili impastatori
- 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:
 - Versione caseificio
 - 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 300SE

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI
SOLLEVAMENTO ELETTRICO DEI BRACCI
CAPACITÀ PASTA KG. 300

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 6	n° 29/44 battute/minuto
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T 400/50/3+T 220/60/3+T	
Peso totale:	kg 2100	
Peso carrello-vasca:	kg 300	
Capacità pasta:	kg 300	
Volume vasca:	lt. 505	
Diametro interno vasca:	mm 1090	
Profondità vasca:	mm 568	

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.

Sui temporizzatori si selezionano i tempi di impasto per la 1^a e la 2^a velocità.

Attivata la macchina allo scadere del 1° tempo automaticamente inizierà il 2° che completerà 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 sul fronte macchina premendo i rispettivi pulsanti; 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)

