

IBT.E

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MIXER
ART OF MIXING

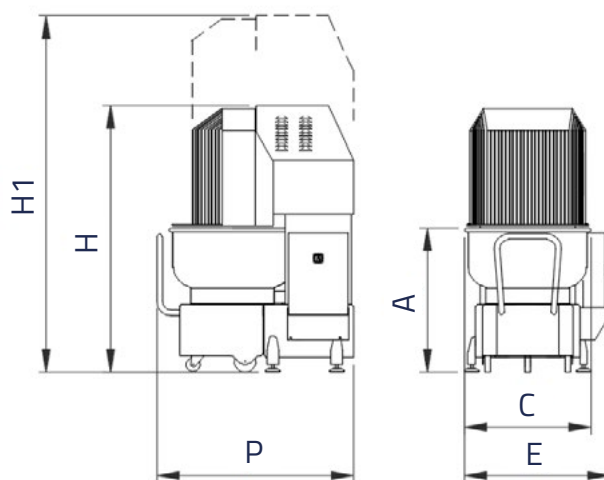
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 130
- 150



CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO			IBT.E 130	IBT.E 150
Capacità pasta (min./max) *	kg		10/130	10/150
Capacità farina (min./max) *	kg		6/80	6/90
Capacità acqua (min./max) *	lt		4/50	4/60
Volume vasca	lt		200	230
% acqua/farina minima	%		55	55
Giri bracci 1°/2° velocità (50/60hz)	rpm		31/62	31/62
Giri vasca 1°/2° velocità (50/60hz)	rpm		5.5/11	5.5/11
Potenza motori 1°/2° velocità	kw		3.9/5.7	3.9/5.7
Corrente assorbita V. 230/400	A		27.5/13	27.5/13
Altezza bordo vasca	A	mm	980	980
Profondità totale	P	mm	1320	1320
Larghezza vasca	C	mm	850	850
Larghezza totale	E	mm	980	980
Altezza totale	H	mm	1800	1800
Altezza totale con riparo aperto	H1	mm	2250	2250
Peso netto	kg		830	845

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

I dati delle tabelle sono indicativi, la Mixer si riserva di modificarli senza preavviso.

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Vasca, bracci e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- Due motori indipendenti a due velocità per bracci e vasca.
- Trasmissione del moto ai bracci con pulegge e cinghie trapezoidali a riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio.
- Trasmissione del moto alla vasca a mezzo accoppiamento con ruota di frizione elastica e basculante con riduzione di velocità a cinghie.
- Carrello porta vasca su ruote.
- Sgancio/aggancio carrello e sollevamento/abbassamento testata con cilindri oleodinamici comandati da apposita centrale.
- Quadro elettrico in armadio separato a bordo macchina su lato destro.
- Comandi elettrici con due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità. Comando apertura/chiusura con pulsanti ad azione mantenuta.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura in acciaio inox.
- Imballo gabbia legno.
- Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3.