

IBT

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA

MIXER
ART OF MIXING

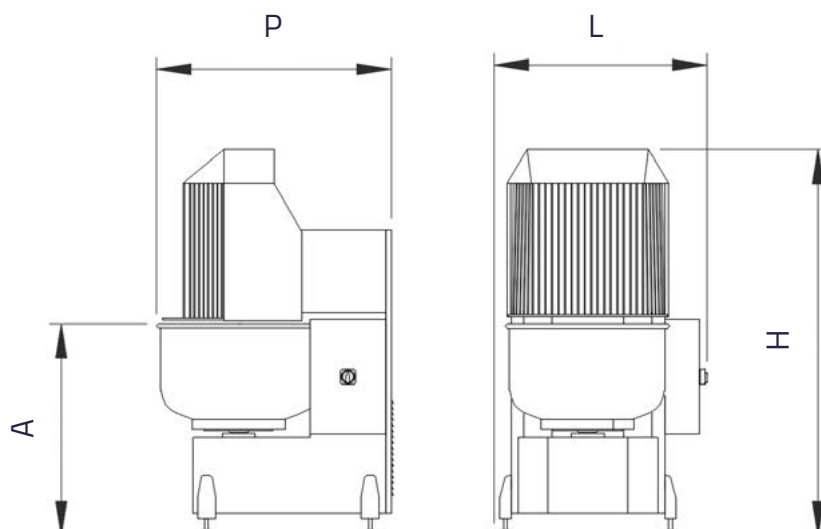
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 50 ■ 130
- 100 ■ 150



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° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	37/57	31/62	31/62	31/62
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	7/11	6/12	6/12	6/12
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	1.5/2.2	3/4,4	3/4,4	3/4,4
Corrente assorbita V. 230 / 400	A	8.5/6	14/10	14/10	16/10
Altezza bordo vasca	A mm	750	890	910	960
Profondità totale	P mm	770	1000	1110	1110
Larghezza totale	L mm	750	860	910	910
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.

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 da 4 piedini regolabili.
- Vasca, bracci e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- Motore a due velocità per braccia e vasca.
- Trasmissione del moto con cinghie trapezoidali e riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio.

PANNELLO COMANDI

IBT/BASIC

- Pulsante marcia 1° velocità.
- Pulsante marcia 2° velocità.
- Pulsante a fungo arresto emergenza.

IBT/ STANDARD

- Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.
- Pulsante inserimento marcia.
- Pulsante a fungo arresto emergenza.

ACCESSORI A PAGAMENTO

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