



- Incastellatura in unico pezzo in fusione di ghisa
- Bracci porta utensili in fusione di ghisa
- Utensili impastatori costruiti in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810
- Vasca in acciaio inox X5 Cr Ni 1810 di considerevole spessore
- Protezione antinfortunistica integrale in acciaio inox X5 Cr Ni 1810 a norma di legge
- Ingranaggi costruiti in ghisa speciale, funzionanti in bagno d'olio o a grasso
- Alberi e bracci porta utensili montati su cuscinetti a sfere
- Impianto elettrico e pannello di comando sono in classe di protezione IP 55; il motore è in classe IP 44
- Può essere fornita ad 1 o 2 velocità con o senza temporizzatori
- **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 45

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI
A VASCA FISSA
CAPACITÀ PASTA KG. 45

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 1,1 (versione a 1 velocità) n° 40 battute/minuto kW 1,5 (versione a 2 velocità) n°29/44 battute/minuto		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 320		
Capacità pasta:	kg 45	Volume vasca:	lt 65
Diametro interno vasca:	mm 530	Profondità vasca:	mm 320

FUNZIONAMENTO

Introdotti gli ingredienti nella vasca e posizionato l'utensile destro, dopo aver abbassato la protezione antinfortunistica, si può iniziare il ciclo di lavoro.

L'impasto risulterà soffice, non surriscaldato, ben amalgamato.

Per facilitare l'estrazione della pasta si può sollevare l'utensile destro.

Dimensioni in millimetri

