



- Particolarmente indicata per impasti di pasta molla, pane francese, panettoni, grissini, pan carrè, ecc., per pasticcerie, panifici, grissinifici
- Incastellatura in acciaio di notevole spessore in unico pezzo
- Bracci con utensili impastatori in un sol pezzo in acciaio inox X5 Cr Ni 1810 montati su cuscinetti
- Vasca in acciaio inox X5 Cr Ni 1810 di considerevole spessore
- Protezione antinfortunistica integrale in acciaio inox X5 Cr Ni 1810
- Ingranaggi elicoidali costruiti in ghisa sferoidale e funzionanti in bagno d'olio
- Alberi e bracci con utensili montati su cuscinetti a sfere
- 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, 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

ITF 80

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI
A VASCA FISSA
CAPACITÀ PASTA KG. 80

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 2,2 (macchina a 1 velocità) kW 1,9-2,2 (macchina a 2 velocità)		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 622		
Capacità pasta:	kg 80	Volume vasca:	lt 120
Diametro interno vasca:	mm 630	Profondità vasca:	mm 408
<u>Macchina a 1 velocità</u>			
Velocità utensili:	battute/minuto 44	Velocità vasca:	battute/minuto 7,6
<u>Macchina a 2 velocità</u>			
Velocità utensili:	battute/minuto 29 (1 ^a vel.) battute/minuto 44 (2 ^a vel.)	Velocità vasca:	battute/minuto 4,8 (1 ^a vel.) battute/minuto 7,6 (2 ^a vel.)

FUNZIONAMENTO

Introdotti gli ingredienti nella vasca, e dopo aver abbassato 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. Grazie alla perpendicolarità delle pareti della vasca, l'impasto si estrae facilmente.

Dimensioni in millimetri

