

- 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
- Protezione antinfortunistica integrale in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810
- Ingranaggi elicoidali costruiti in ghisa sferoidale e funzionanti in bagno d'olio
- Alberi e bracci porta utensili montati su cuscinetti a sfere
- 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 a 2 velocità e 2 timer
  - 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 160

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI  
CAPACITÀ PASTA KG. 160

**pietroberto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 3 (1 <sup>a</sup> velocità) n° 40 battute/minuto kW 3,3 (2 <sup>a</sup> velocità) n° 29/44 battute/minuto
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T 400/50/3+T 220/60/3+T
Peso totale:	kg 1240
Peso carrello-vasca:	kg 250
Capacità pasta:	kg 160
Volume vasca:	lt. 235
Diametro interno vasca:	mm 830
Profondità vasca:	mm 467

## FUNZIONAMENTO

Inserito e bloccato il carrello, introdotti gli ingredienti nella vasca, e posizionati gli utensili impastatori, 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.

La salita degli utensili impastatori si effettua agendo sui volantini di pratica impugnatura; 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.

Dimensioni in millimetri

