



IBT

pétrin à bras plongeurs avec cuve fixe

**50 100
130 150**

Pétrissage de haute qualité

Fiabilité totale



Chez Mixer, nous poursuivons un seul objectif lors de la conception et de la fabrication de notre ligne de pétrins à bras plongeurs: la qualité du pétrissage.

Pour atteindre ce but, le plus grand soin a été accordé aux accouplements entre bras à fourche et bras à soc. Nous avons également étudié le rapport optimal entre vitesse de la cuve et vitesse des outils.

Les pétrins à bras plongeurs Mixer présentent en moyenne une vitesse plus élevée: le résultat étant un pétrissage plus fin et soigné qui contribue à obtenir des produits finaux de meilleure qualité.

Avec ce pétrin il est également possible de travailler avec des quantités infimes de produit, et ce à partir de 10% environ de la capacité totale de la machine.

Les vitesses majeures permises avec ce pétrin ont requis un dimensionnement adéquat de tous les composants de la machine. Mixer a énormément travaillé sur ce front pour obtenir une ligne de machines solides et fiables.

Les pétrins à bras plongeurs avec cuve fixe IBT répondent à toutes les exigences de l'artisan qui travaille des pâtes délicates pour pâtisseries mais ils représentent également la solution pour travailler des pâtes plus résistantes comme celles destinées aux pains et aux pizzas.

Deux versions sont disponibles.

IBT BASIC 50 Version manuelle avec deux vitesses pour la cuve et les outils accouplées et bouton poussoir pour passer d'une vitesse à l'autre.

IBT STANDARD 50 - 100 - 130 - 150 Versions automatiques à deux vitesses pour bras et cuve et deux minuteries pour régler les temps de pétrissage à la première ou deuxième vitesse.

OPTIONS : En option, il est possible d'obtenir les pétrins de la ligne IBT avec une structure en acier INOX.

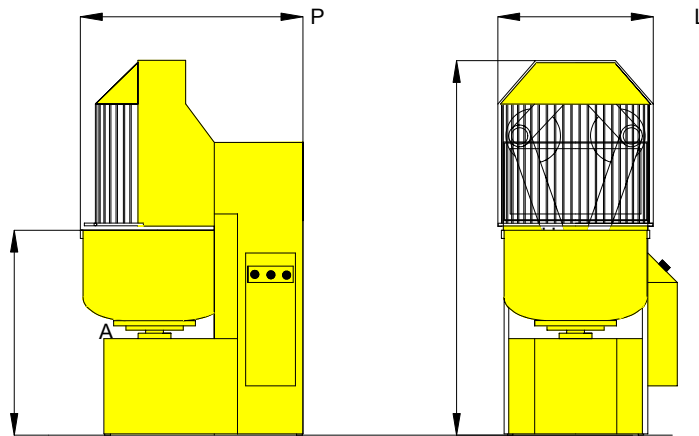




IBT

PETRIN A BRAS PLONGEANTS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



DONNEES TECHNIQUES

Modèle		IBT/50	IBT/100	IBT/130	IBT/150
Capacité pâte (min./max) *	kg	5/45	8/90	10/130	10/150
Capacité farine (min./max) *	kg	3/28	5/56	6/80	6/90
Capacité eau (min./max) *	lt	2/17	3/34	4/50	4/60
Volume cuve	lt	70	150	200	230
% minimum eau/farine	%	55	55	55	55
Tours des bras 1ère vitesse (50/60hz)	rpm	37	31	31	31
Tours des bras 2nde vitesse (50/60hz)	rpm	57	62	62	62
Tours de la cuve 1ère vitesse (50/60hz)	rpm	7	6	6	6
Tours de la cuve 2nde vitesse (50/60hz)	rpm	11	12	12	12
Puissance moteur 1ère vitesse	kw	1.5	3	3	3
Puissance moteur 2nde vitesse	kw	2.2	4	4	4,4
Courant absorbé V. 230	A	8.5	14	14	16
Courant absorbé V. 400	A	5	8	8	10
Hauteur du bord de la cuve	A mm	750	890	910	960
Longueur totale	P mm	770	1000	1110	1110
Largeur totale	L mm	730	840	890	890
Hauteur totale	H mm	1380	1650	1700	1700
Poids net	kg	380	610	640	655

*: capacité déterminée en considération du % liquide/farine égal à 60

PIECES COMMUNES DE SERIE FOURNIES

Cuve, bras et protection contre les accidents en acier inox AISI 304	Protection moteurs pour surcharges et surintensités
Structure en acier vernie blanche ral 9002	Tension 400 V, fréquence 50 Hz, 3 phases Quatre mètres de câble avec fiche CEE
Transmission du mouvement avec courroies trapézoïdales et réducteur à engrenages en bain d'huile	Manuel d'utilisation et d'entretien et déclaration CE de conformité
Moteur à deux vitesses	Emballage palette avec nylon

TABLEAU DES COMMANDES

IBT/BASIC	IBT/ STANDARD
Bouton marche 1ère vitesse	Deux temporisateurs pour l'établissement du temps de travail avec passage automatique de la 1ère à la 2nde vitesse
Bouton marche 2nde vitesse	Bouton introduction marche
Champignon arrêt d'urgence	Champignon arrêt d'urgence

ACCESSOIRES A PAYER

Structure en acier inox	Voltage/Fréquence spéciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Machine vernie grise acier ral 9007	Emballage cage en bois