

IBT.E EVO

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI
CON CARRELLO-VASCA ESTRAIBILE

MIXER
ART OF MIXING

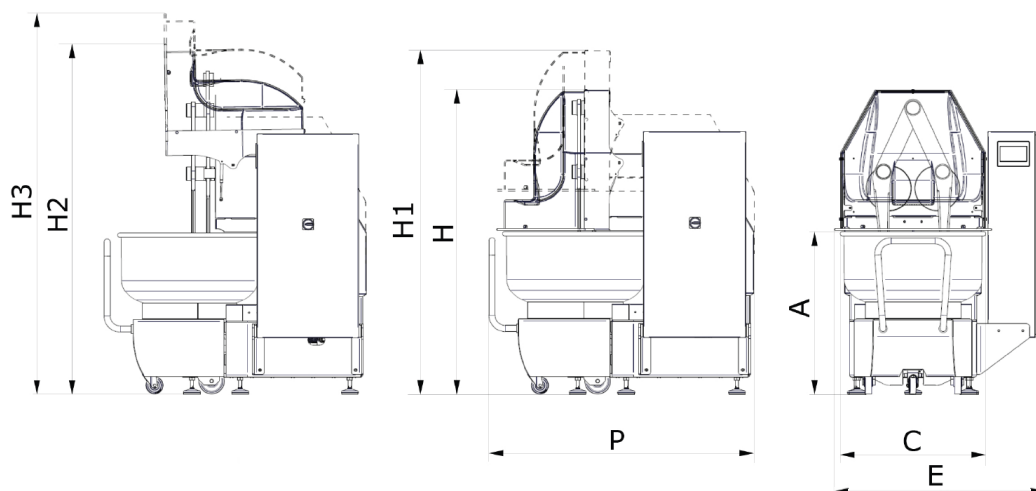
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 130
- 150



CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO		IBT.E EVO 130	IBT.E EVO 150
Capacità pasta (min./max) *	kg	10/130	10/150
Capacità farina (min./max) *	kg	6/80	6/90
Capacità acqua (min./max) *	lt	4/50	4/60
Volume vasca	lt	200	230
% acqua/farina minima	%	55	55
Giri bracci 1°/2° velocità (50/60hz)	rpm	31/62	31/62
Giri vasca 1°/2° velocità (50/60hz)	rpm	5.5/11	5.5/11
Potenza motori 1°/2° velocità	kw	3.9/6	3.9/6
Corrente assorbita V. 230/400	A	9/11.5	9/11.5
Altezza bordo vasca	A mm	945	1015
Profondità totale	P mm	1550	1550
Larghezza vasca	C mm	850	850
Larghezza totale	E mm	1230	1230
Altezza totale	H mm	1780	1780
Altezza totale con testa sollevata	H1 mm	2090	2090
Altezza totale con riparo sollevato	H2 mm	2060	2060
Altezza totale con testa e riparo sollevati	H3 mm	2370	2370
Peso netto	kg	1040	1050

*: 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 su 4 piedi regolabili.
- Vasca e bracci in acciaio inox.
- Protezione in PETG trasparente.
- Due motori indipendenti a due velocità per bracci e vasca.
- Trasmissione del moto ai bracci con pulegge e cinghie trapezoidali a riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio.
- Trasmissione del moto alla vasca a mezzo accoppiamento con ruota di frizione elastica e basculante con riduzione di velocità a cinghie.
- Carrello porta vasca su ruote.
- Sgancio/aggancio carrello e sollevamento/abbassamento testata con cilindri oleodinamici comandati da apposita centrale.
- Quadro elettrico in armadio separato a bordo macchina su lato destro.
- Comandi elettrici con due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura e carter in acciaio inox micro pallinato.
- Computer comando con monitor touch screen da 7":
 - a. Programmare e memorizzare 100 ricette;
 - b. Modalità automatica o manuale;
 - c. Scambio segnali con sistemi di dosaggio automatico ingredienti;
 - d. Protezione attiva di componenti meccaniche ed elettriche della macchina;
 - e. Visualizzazione temperatura dell'impasto (se acquistato l'optional relativo);
 - f. Gestione di codici e descrizione anomalie/allarmi inclusa selezione lingua (lingue disponibili: IT-UK-FR-ES - D);
- Dosatore acqua programmabile (no miscelatore).
- Sistema di variazione di velocità degli attrezzi a mezzo inverter.
- Quadro elettrico a sinistra.
- Quadro elettrico separato da corpo macchina (max. 2 m).
- Coppia attacchi per sollevatori scarico laterali (1 per carrello).