

# IBT EVO

IMPASTATRICE A BRACCI  
TUFFANTI A VASCA FISSA

**MIXER**  
ART OF MIXING

PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

- 50    ▪130
- 100    ▪150

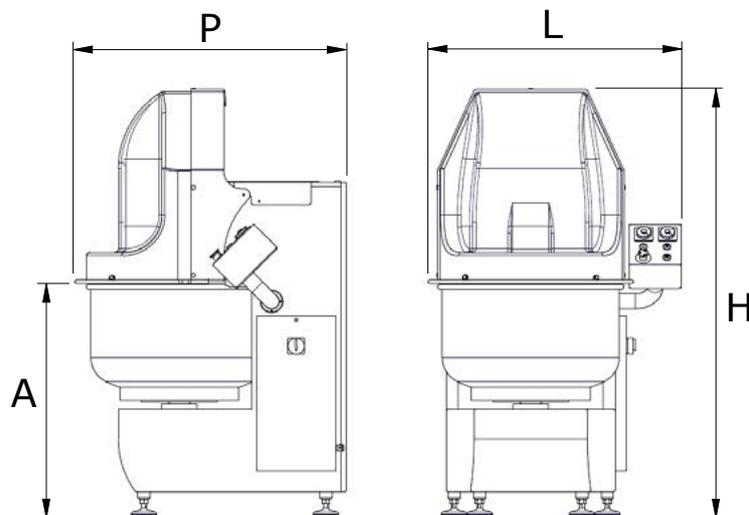


# IBT EVO

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA

PROFESSIONAL

## CARATTERISTICHE TECNICHE



## DATI TECNICI

MODELLO		IBT EVO/50	IBT EVO/100	IBT EVO/130	IBT EVO/150
Capacità pasta (min./max) *	kG	5/45	8/90	10/130	10/150
Capacità farina (min./max) *	kg	3/28	5/56	6/80	6/90
Capacità acqua (min./max) *	lt	2/17	3/34	4/50	4/60
Volume vasca	lt	70	150	200	230
% acqua/farina minima	%	55	55	55	55
Giri bracci 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	37/55	31/62	31/62	31/62
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	7/11	6/12	6/12	6/12
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	1.5/2.2	3.5/4,4	3.5/4,4	3.5/4,4
Corrente assorbita V. 230 / 400	A	6/4,5	10/7,5	10/7,5	10/7,5
Altezza bordo vasca	A mm	790	930	930	1000
Profondità totale	P mm	880	1070	1240	1240
Larghezza totale	L mm	840	1000	1110	1110
Altezza totale	H mm	1430	1700	1750	1750
Peso netto	kg	380	610	640	655

\*: 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 da 4 piedini regolabili.
- Vasca e bracci in acciaio inox.
- Protezione in PETG trasparente.
- Motore a due velocità per braccia e vasca.
- Trasmissione del moto con cinghie trapezoidali e riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio.
- Due temporizzatori impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità

## ACCESSORI A PAGAMENTO

- Struttura in acciaio inox.
- Macchina montata su ruote ( 2 fisse posteriori e 1 piroettante anteriore)
- Computer comando con monitor 7" in grado di programmare 100 ricette e lavorare in modalità manuale o automatica.
- Dosatore acqua programmabile (no miscelatore)
- Sistema di variazione degli utensili a mezzo inverter.
- Velocità utensili aumentata per impasti molto idratati.