

IBT 2/3-E

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

DOUBLE ARM MIXER

PÉTRIN A BRAS PLONGEANTS

DOPPELARMKNETER



sottoriva

**FOOD MAKERS
BAKERY EQUIPMENT**

FMEbakery.com

ITALIANO

Impastatrice particolarmente indicata per panifici e pasticcerie. Il sistema di impasto a bracci tuffanti permette una maggiore ossigenazione dell'impasto e non ne provoca il riscaldamento anche alla velocità di lavoro più elevata. Struttura in fusione di ghisa; trasmissione del moto con sistema di ingranaggi in bagno d'olio e cinghie. Bracci impastatori in acciaio inox ad elevata resistenza; vasca in acciaio inox. Due velocità di movimento bracci.

ENGLISH

Mixer particularly suitable for bakeries and pastry-shops. The double arm kneading system ensures greater oxygenation of the dough and does not heat it even when operating at the highest working speed. The support structure is in cast-iron; the drive transmission system is based on a set of belts and oil bath submerged gears. High resistance stainless steel kneading arms; stainless steel bowl. Two arm speeds available.

FRANCAIS

Pétrin particulièrement indiquée pour boulangeries et pâtisseries. Le système de pétrissage à bras plongeants permet une meilleure oxygénation de la pâte sans en provoquer le réchauffement, même aux vitesses de travail les plus élevées. Structure en moulage de fonte ; transmission du mouvement par un système de courroies et d'engrenages en bain d'huile. Bras pétrisseurs en acier inox à résistance élevée, cuve en acier inox. Deux vitesses de mouvement des bras.

DEUTSCH

Knetter Maschine eingehend geeignete für die Bäckereien und Konditoreien. Das Knetesystem mit Eintaucharmen erlaubt eine bessere Sauerstoffanreicherung des Teiges und verursacht auch bei höchster Arbeitsgeschwindigkeit keine Teigenerwärmung. Gehäuse aus Gußeisen. Der Antrieb erfolgt über ein Zahnradgetriebe in Ölbad, sowie über Keilnemen. Sehr strapazierfähige Knetarme, und Kessel, beides aus rostfreiem Edelstahl. Zwei Geschwindigkeiten der Knetwerkzeuge.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

MOD.	Potenza motore Motor power Puissance moteur Motorleistung	Volume vasca Bowl volume Volume cuve Kesselvolumen	Massa macchina Machine mass Masse machine Maschinenmasse	Capacità max. impasto Max. dough capacity Capacité max. pâte Max. Fassungsvermögen an Mischung	Capacità max. farina Max. flour capacity Capacité max. farine Max. Fassungsvermögen an Mehl
	kW	l	kg	kg	kg
IBT2-E	1,2/1,5	66	430	50*	33*
IBT3-E	1,6/2,2	140	590	80*	52*

(*) Le capacità di impasto e di farina sono state determinate sulla base del rapporto massa acqua/massa farina = 0,55 per farina W=200 e PL=0,3
 Dough and flour capacities have been determined on the basis of the water weight/flour weight ratio = 0,55 for flour W = 200 and PL = 0,3
 Les capacités de pâte et de farine ont été déterminées sur la base du rapport entre masse eau/masse farine = 0,55 pour farine W=200 et PL=0,3
 Die Fassungsvermögen an Mischung und Mehl wurden auf der Basis des Verhältnisses der Wasser-Mehlmasse = 0,55 für Mehl W=200 und PL=0,3 festgelegt

MOD.	Dimensioni macchina Machine size Dimensions machine Abmessungen der Maschine
mm	
IBT2-E	805x770x1430
IBT3-E	915x915x1580

Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a 70 dBA
 Weighted continuous equivalent acoustic pressure level below 70 dBA
 Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré inférieur à 70 dBA
 Anlaufemder, gleichmäßiger, gemessener Schalldruckpegel unter 70 dB A

Escusio della foto approssimativa continua miglioramenti e prodotti, perché il del presente catalogo sono puramente indicativi. The Company's policy is one of continuous improvements and development. The Company's policy is one of continuous improvements and development. The Company's policy is one of continuous improvements and development. The Company's policy is one of continuous improvements and development. The Company's policy is one of continuous improvements and development.



Visit our Website at: www.fmebakery.com