

BT50-100

Impastatrice a braccia tuffanti
Capacità pasta da 50 a 100 kg

IP *bake*

Engineering and design
for bakery solutions

Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - www.ipbake.com



BT 50-100

Impastatrice a braccia tuffanti a vasca fissa

Double arm mixer with fixed bowl

Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe

Amasadora de brazos zambullentes de batea fija

Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.

BT50-100

Impastatrice a braccia tuffanti Capacità pasta da 50 a 100 kg

IP **bake**

Engineering and design
for bakery solutions

Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - www.ipbake.com

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

*Double arm mixer with fixed bowl - Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne
Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe - Amasadora de brazos zambullentes de batea fija*

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox. La macchina con le sue 62 bracciate per minuto in IIa velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.

A silent and solid machine, planned and built according to most modern concepts preserving at the same time a great reliability. Movements operating in an oil bath, hinged on cast iron and mounted on watertight ball bearings don't need maintenance. Kneading arms, the bowl, the accident prevention guard and the splash zone are all made of stainless steel. This machine in the 2nd speed (generating 62 beats per minute) is excellent for bakery and pastry doughs, also soft ones and those obtained from several additions. The standard version of this machine has two gears both with timers and is built in compliance with the law in force as for electricity, industrial injury and hygiene.

Die Machine, nach den modernsten Begriffen entworfen und konstruiert, ist fest und leise und bewahrt die besten Eigenschaften von Robustheit und Zuverlässigkeit. Die Bewegungsteile im Oelbad, in Blöcken aus Gusseisen enthalten und auf dichten Kugellagern montiert, brauchen keine Wartung. Die Knetarme, die Wanne, das Schutzgitter und der „Splash-Raum“ sind aus rostfreiem Stahl. Die

Machine mit ihren 62 Armumdrehungen pro Minute bei der zweiten Geschwindigkeit ist für Brot- und Feingebäcktaige geeignet, auch für weiche Produkte oder für Produkte, die aus mehreren Zusätzen gewonnen sind. Die Maschine ist in Standardversion mit 2 Zeitgeschwindigkeiten konstruiert und ist nach den gültigen elektrischen und hygienischen Normen sowie Unfallverhütungsnormen realisiert.

Machine solide et silencieuse, projetée et réalisée selon les concepts les plus modernes gardant les meilleures caractéristiques de solidité et fiabilité. Les mouvements en bains d'huile placés dans des fusions en fonte et installés sur des roulements à billes à étanche d'eau, ne nécessitent pas d'entretien. Les bras pétrisseurs, la cuve, la protection contre les accidents, la zone splash sont en acier inox. La machine avec ses 62 brassées par minute en 2^e vitesse est idéale pour les pétrissages de pain et pâtisserie, même moelleux à plusieurs adjonctions. La machine est réalisée en version standard avec deux vitesses chacune avec timer et réalisée conformément aux lois en vigueur concernant la protection contre les accidents, l'électricité et l'hygiène.

Màquina sòlida y silenciosa, proyectada y construida según los mas modernos conceptos guardando una óptima solidéz. Los mecanismos funcionan en un baño de aceite contenidos en fundición y estan instalados sobre cojnetes de bola no requieren manuntención. Los brazos amasadores, la batea, la protección contra infortunios y la zona splash son de acero inoxidable. Esta màquina, en la segunda velocidad con 62 sacadas por minuto, es ideal para masas de pan y pasteleria, también masas blandas y obtenidas con muchas adjuntas. La amasadora, en su standard version tiene dos velocidades ambas con temporizador y es construida según las reglas vigentes en materia eléctrica, contra infortunios y higiènica.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - INFORMATIONS TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE TIPO	1° VELOCITÀ 1° SPEED MOTOR 1° GESCH. 1° VITESSE 1 VELOCIDAD	2° VELOCITÀ 2° SPEED MOTOR 2° GESCH. 2° VITESSE 2 VELOCIDAD	BRACCIALE 1° VEL. BEATS IN 1° SPEED MOTOR ARMUMDREHUNGEN PRO MINUTE BEI DER ERSTE GESCH. BRASSEES 1° VITESSE SACADAS 1 VELOCIDAD	BRACCIALE 2° VEL. BEATS IN 2° SPEED MOTOR ARMUMDREHUNGEN PRO MINUTE BEI DER ERSTE GESCH. BRASSEES 2° VITESSE SACADAS 2 VELOCIDAD	CAPACITÀ VASCA BOWL CAPACITY FOLUMEN DER WANNE CAPACITE DE LA CUVE CAPACIDAD DE BATEA	PESO WEIGHT GEWICHT POIDS PESO	LARGHEZZA WIDTH BREITE LARGEUR ANCHO	LUNGHEZZA LENGTH LÄNGE LONGEUR LARGO	ALTEZZA HEIGHT HOHE HAUTEUR ALTO
BT50	Kw 1,10	kW 1,5	nr. 42	nr. 62	lt 68	Kg 400	mm 650	mm 770	mm 1445
BT60	Kw 1,50	kW 2,2	nr. 42	nr. 62	lt 80	Kg 415	mm 650	mm 770	mm 1445
BT80	Kw 1,84	kW 3,1	nr. 42	nr. 62	lt 120	Kg 625	mm 750	mm 900	mm 1660
BT100	Kw 1,84	kW 3,1	nr. 42	nr. 62	lt 145	Kg 630	mm 750	mm 920	mm 1662

Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.