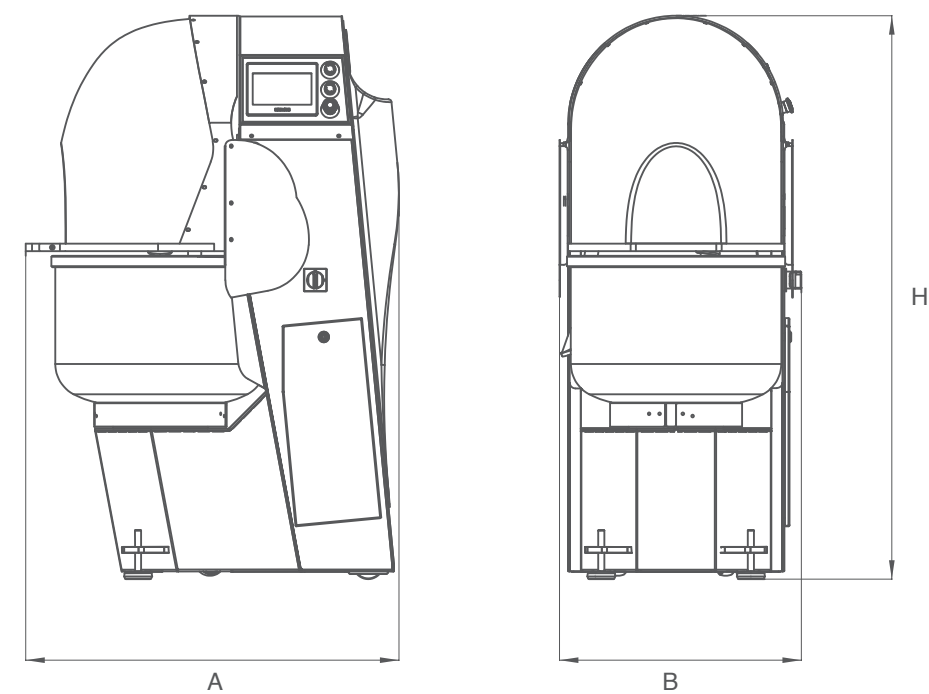


Dati Tecnici . Specifiche tecniche

Disegni con quote
Tekno IBT



Caratteristiche tecniche Tekno IBT	U.M.	IBT45	IBT60	IBT80	IBT100	IBT140	IBT160
		AxBxH		AxBxH		AxBxH	
Dimensioni della macchina	mm.	985 x 640 x H.1485		1200 x 800 x H.1630		1415 x 955 x H.1875	
Dimensioni vasca (Ø x H)	mm.	550 x 290	550 x 390	680 x 360	680 x 440	780 x 460	
Capacità impasto	Kg.	40	60	80	100	140	160
Volume nominale della vasca	L	63	87	130	160,5	210	
Potenza elettrica nominale	kW	2,2		4		11	
Tensioni di alimentazione	V	230 - 400					
Frequenza	Hz.	50/60					
Fasi elettriche		3PH + PE (optional TOUCH SCREEE / DIGITALE 3PH + N + PE)					
Peso netto della macchina	Kg.	370	375	530	540	630	660
Giri spirale 1°/2° velocità (50 Hz.)							
2 Velocità Timer	RPM	36/54		36/63		36/63	
Giri vasca 1°/2° velocità (50 Hz.)							
Velocità variabile	RPM	36/84		36/84		36/84	

Tekno Stamap si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso.

Tekno Stamap®

Via Tretti Marotti, 4
36040 Grisignano di Zocco
Vicenza _ Italy

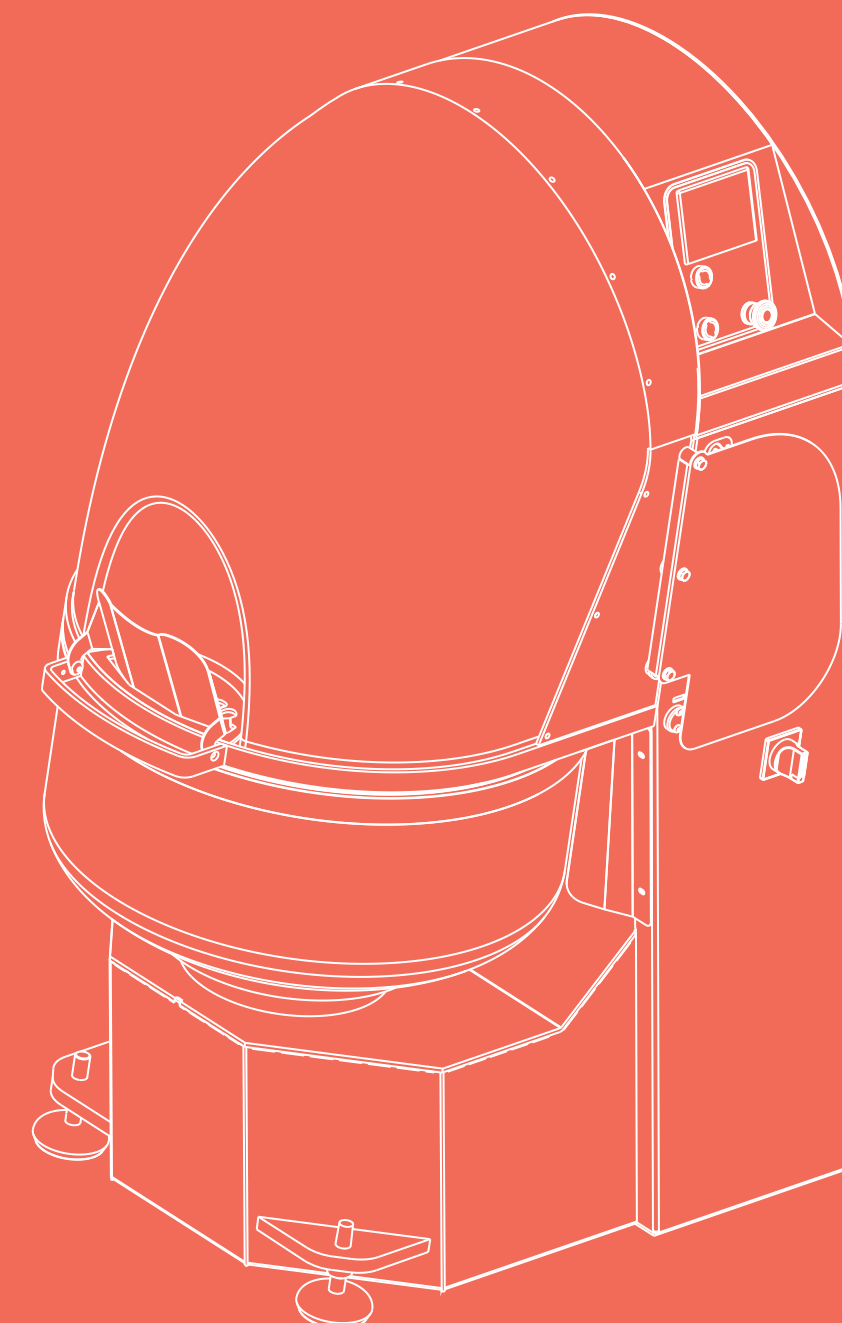
T.: 0039 0444 - 414735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

Tuffanti

Impastatrici a braccia tuffanti

MADE IN ITALY



Tekno Stamap

Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

IT

Tuffanti

Impastatrici a braccia tuffanti

ESPERIENZA NEL DESIGN

Le impastatrici a braccia tuffanti Tekno Stamap sono il risultato di una ricerca continua volta ad utilizzare le migliori tecnologie per la scelta e l'utilizzo dei materiali e dei componenti. Lo dimostra la struttura superiore degli ingranaggi in fusione di ghisa, che permette di ottenere una rigidità strutturale superiore ed evitare qualsiasi fuoriuscita d'olio, possibile nelle strutture in acciaio elettrosaldato. La meccanica e gli ingranaggi che lavorano completamente in bagno d'olio garantiscono affidabilità e silenziosità nel tempo. Le impastatrici tuffanti IBT sono particolarmente indicate sia per gli impasti

molto idratati, sia per impasti per pasticceria lievitati. Nelle impastatrici a braccia tuffanti vengono montate protezioni antinfortunistiche in PET, che ha una resistenza meccanica molto elevata e protegge l'operatore da inalazioni accidentali di polveri e farina generate durante l'impasto. La macchina così rispetta tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione. La vasca è costruita in acciaio inox di notevole spessore mediante tornitura da lastra, inoltre è rinforzata alla base per sostenere tutte le sollecitazioni meccaniche durante l'impasto.



Ideale per impasti tipo pane francese, pan carré, grissini, croissant, panettoni e brioche.

IBT

Le Impastatrici per eccellenza

Ventola di aerazione della camera di impasto per mantenere sempre il giusto grado di umidità

Pistone idraulico regolabile per la discesa controllata della griglia

*Blocco macchina sempre con le braccia in posizione alzata per facilitare lo scarico e la pulizia**

**solo nella versione a Velocità Variabile e pannello touch screen*



Grande flessibilità di settaggio e personalizzazione in base alle singole esigenze.

Pistone pneumatico per facilitare il sollevamento della protezione

Macchina montata su ruote



BRACCIA E UTENSILI

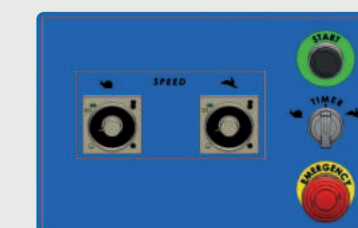
Utensili impastatori in acciaio INOX 316L con braccia porta utensili in fusione di alluminio. Manettino per la regolazione manuale dell'altezza degli utensili.



PANNELLO COMANDI

• **2 Velocità con Timer**
il pannello di serie presenta un selettore a 2 velocità con timer meccanico.

• **Programmabile con Touch Screen**
Disponibile come optional, il pannello touch screen permette di programmare il tempo macchina, i cicli di lavoro e la velocità utensili.



VERSOIO APERTO

Il particolare scivolo in acciaio INOX permette l'inserimento degli ingredienti anche durante la lavorazione, senza dover sollevare la protezione in PET di facile pulizia.

