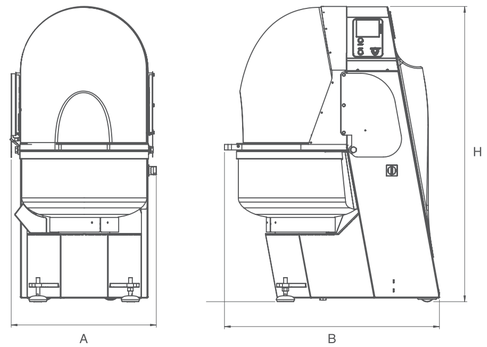
Dati Tecnici . *Specifiche tecniche*

Disegni con quote
Tekno IBT



Caratteristiche tecniche Tekno IBT	*U.M.*	*IBT45*	*IBT60*	*IBT80*	*IBT100*	*IBT140*	*IBT160*
		AxBxH		AxBxH		AxBxH	
Dimensioni della macchina	mm	639x972x1458		771x1185x1623		955x1395x1866	
Dimensioni dell'imballo	mm	800x1150x1730		1100x1330x1900		1690x1150x2300	
Dimensioni vasca (◊xH)	mm	550x320	550x423	680x400	680x477	780x411	780x512
Capacità di impasto	Kg	30	45	60	75	90	120
Volume nominale della vasca	L	45	60	80	100	140	160
Potenza elettrica nominale	Kw	2,2		4		9,2	11
Tensione di alimentazione	V	230-400		230-400		230-400	
Frequenza	Hz	50/60		50/60		50/60	
Fasi elettriche		3P+neutro+terra		3P+neutro+terra		3P+neutro+terra	
Peso netto macchina	Kg	370	366	562	590	904	904
Peso netto macchina + imballo	Kg	400	396	636	664	994	994
Velocità battute al minuto							
• Macchina 2 Velocità Timer	RPM	31 / 62		31 / 62		31 / 62	
• Macchina Velocità Variabile	RPM	da 36 a 82		da 36 a 82		da 36 a 82	

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

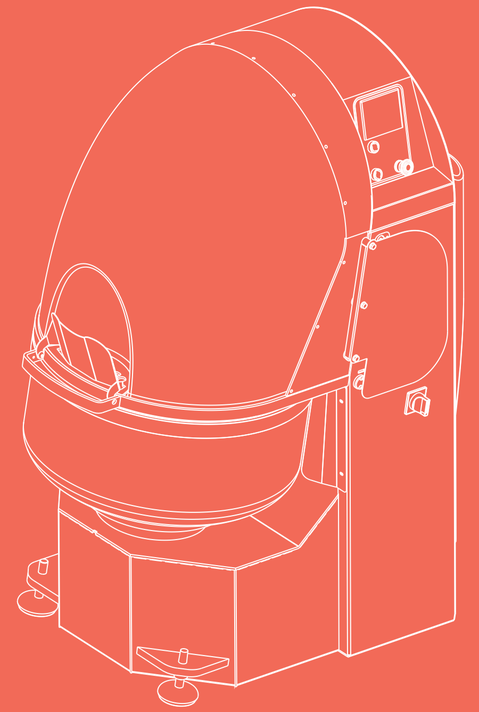
T.: 0039 0444 - 414735
F.: 0039 0444 414 719

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**

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

Pistone pneumatico per facilitare il sollevamento della protezione

Macchina montata su ruote

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

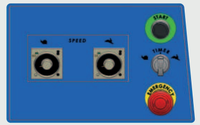
+ BRACCIA E UTENSILI

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 Velocita 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.