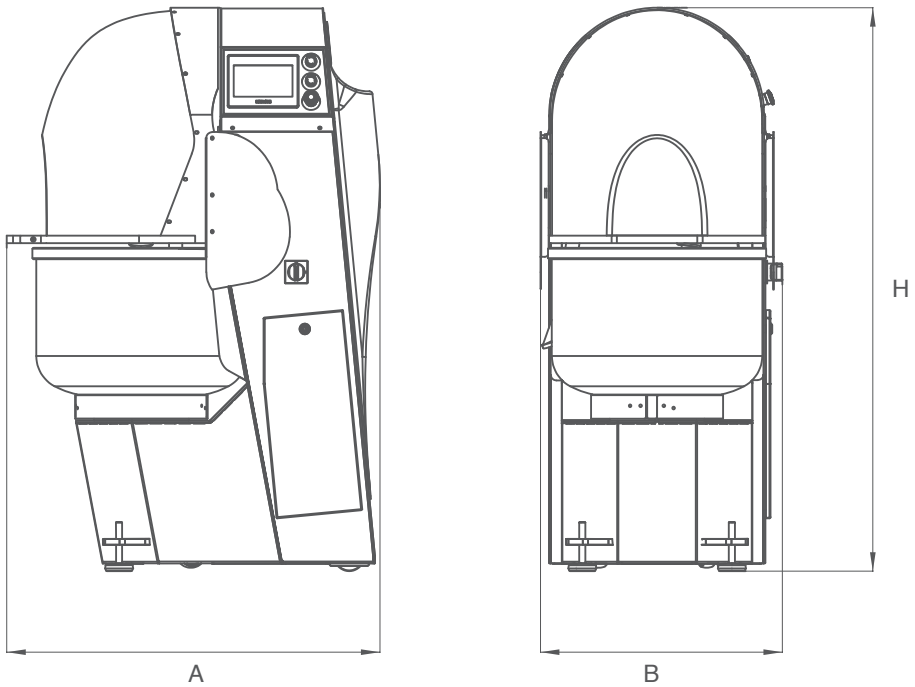


Dibujos con dimensiones
Tekno IBT



Caratteristiche tecniche Tekno IBT	U.M.	IBT45	IBT60	IBT80	IBT100	IBT140	IBT160
		AxBxH		AxBxH		AxBxH	
Dimensiones de la máquina (A x B x H)	mm.	985 x 640 x H.1485		1200 x 800 x H.1630		1415 x 955 x H.1875	
Dimensiones de la artesa (Ø x H)	mm.	550 x 290	550 x 390	680 x 360	680 x 440	780 x 460	
Capacidad masa	Kg.	40	60	80	100	140	160
Volumen nominal de la artesa	L	63	87	130	160,5	210	
Potencia electrica nominal 1° velocidad	kW	2,2		4		11	
Tensión de alimentación	V	230 - 400					
Frecuencia	Hz.	50/60					
Fases eléctricas	3PH + PE (optional TOUCH SCREE / DIGITALE 3PH + N + PE)						
Peso neto de la máquina	Kg.	370	375	530	540	630	660
Giros espiral 1°/2° velocidad (50 Hz.)							
2 velocidades con temporizador	RPM	36/54		36/63		36/63	
Giros artesa 1°/2° velocidad (50 Hz.)							
velocidad variable	RPM	36/84		36/84		36/84	

Tekno Stamap se riserva el derecho de realizar cambios técnicos en cualquier momento y sin previo aviso.

Tekno Stamap®

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

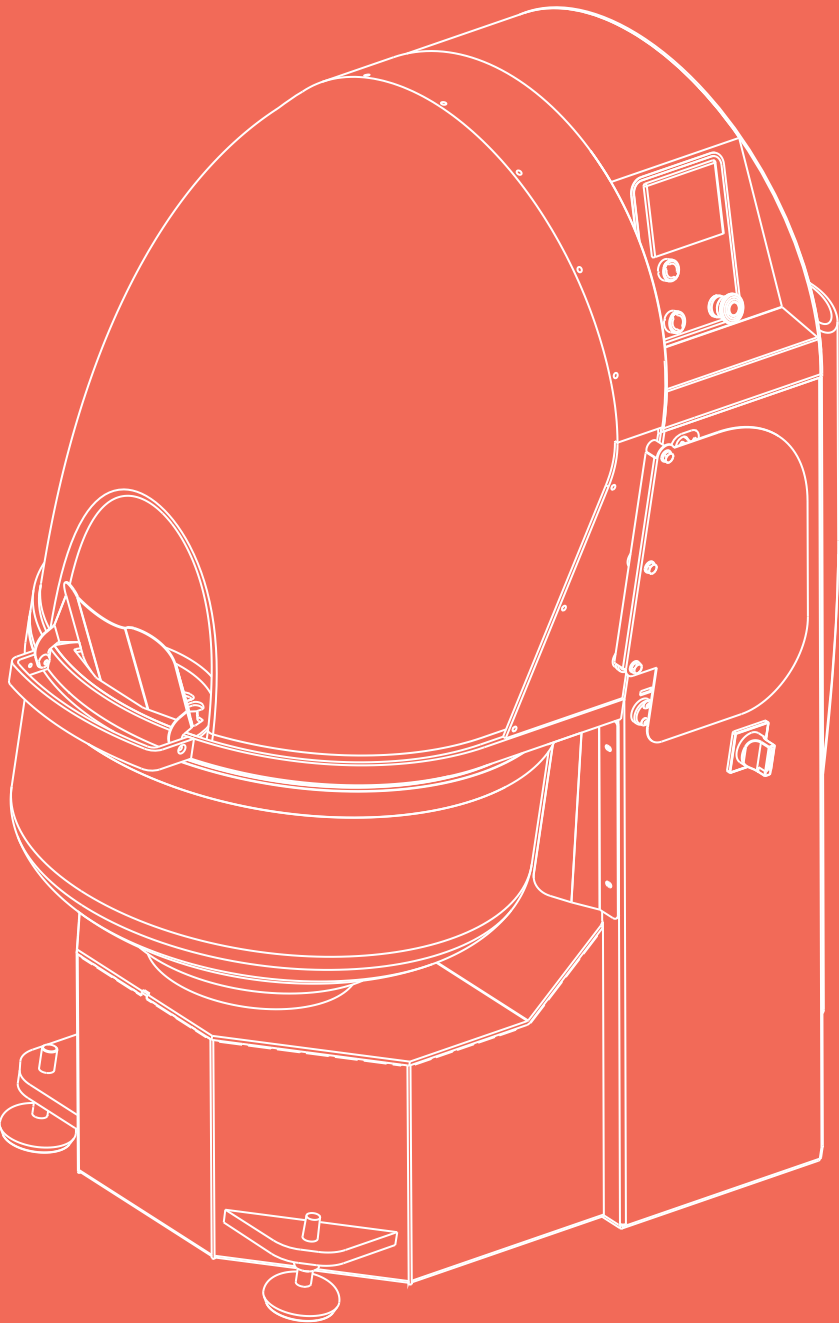
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

Amasadoras

Amasadoras de brazos de inmersión

MADE IN ITALY



Tekno Stamap
Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

Amasadoras

Amasadoras de brazos de inmersión

EXPERIENCIA EN DESIGN

Las amasadoras de brazos de inmersión Tekno Stamap son el resultado de un tiempo de investigación continuo en utilizar las mejores tecnologías para la elección y el uso de materiales y componentes.

Esto se demuestra por la estructura superior de los engranajes en hierro fundido, lo que permite obtener una rigidez estructural superior y evitar cualquier derrame de aceites, posible en estructuras en acero electrosoldado. La mecánica y los engranajes que funcionan completamente en baño de aceite aseguran fiabilidad y silencio en el tiempo. Las amasadoras de brazos de inmersión IBT

son particularmente adecuadas tanto para masas altamente hidratadas como para masas de pastelería fermentada. En las amasadoras con brazos de inmersión están montados guardias de seguridad en PET, que tiene una resistencia muy alta y protege al operador de inhalaciones accidentales de polvo y harina generada durante la masa. La máquina respeta así toda normativa de seguridad y prevención. El perol está construido en acero inoxidable de considerable espesor por torneado de chapa, también está reforzado en la base para soportar todo estrés mecánico durante la masa.



Ideal para masas como pan francés, sándwich de pan, palitos de pan, croissants, panettone y brioche.

IBT

Las amasadoras por excelencia

Ventilador de cámara de masa para mantener siempre el grado correcto de humedad

Pistón hidráulico ajustable para descenso controlado de la rejilla

Bloqueo de la máquina siempre activo con brazos en posición elevada para facilitar la descarga y la limpieza *

Gran flexibilidad ajuste y personalización de acuerdo con las necesidades del individuo.

Pistón neumático para facilitar el levantamiento de la protección

* sólo en la versión de Velocidad Variable y pantalla de control táctil.

Máquina montada sobre ruedas



BRAZOS Y HERRAMIENTAS

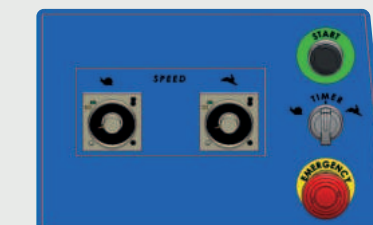
Herramineta amasadora en acero inoxidable 316L con brazos portaherramientas en aluminio fundido. Perilla para ajuste manual de la altura de las herramientas.



PANEL DE CONTROL

• **2 velocidades con temporizador**
el panel estándar tiene un selector de 2 velocidades con temporizador mecánico.

• **Programable con pantalla táctil**
Disponible en opción, la pantalla táctil le permite programar tiempo de máquina, ciclos de trabajo y velocidad de la herramienta.



DESLIZAMIENTO ABIERTO

El particular deslizamiento de acero inoxidable permite la inserción de los ingredientes incluso durante el proceso de trabajo, sin tener que levantar la protección de PET y de fácil limpieza.

