



Il corpo della macchina è costruito in carpenteria d'acciaio verniciato. The body of the mixer is made of steel. Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. El cuerpo de la máquina se ha construido de carpintería metálica de acero.



Vasca, bracci e griglia di protezione sono interamente in acciaio inox. Bowl, arms and protective grid and bowl are all in stainless steel. Cuve, bras et la grille de protection sont entièrement fabriqués en acier inox. Caba, brazon y la rejilla de protección son completamente de acero inoxidable.



Il ciclo di lavoro può essere manuale ed automatico a due velocità, entrambe temporizzate con timers (optional). The work cycle can be manual or automatic with 2 speeds, both having programmable timers (optional). Le cycle de travail peut être manuel ou automatique ; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie. (optional). El ciclo de trabajo puede ser manual o automático y con dos velocidades, ambas temporizadas (optional).



Trasmissione: ingranaggi in bagno d'olio e ghisa speciale. Transmission: gears of special cast-iron in oil bath. Transmission: engrenages à bain d'huile et en fonte spéciale. Transmisión: engranajes en baño de aceite de fundición especial.



Questa impastatrice è adatta per impasti con idratazione media del 50/55%, ideale per la pizza. This mixer is suitable for medium 50/55% hydration mixes, ideal for pizzas. Ce pétrisseur est adapté aux pâtes avec hydratation moyenne de 50/55 %, il est idéal pour la pizza. Esta amasadora es adecuada para masas con hidratación media del 50-55%, ideal para la pizza.

# Impastatrici a braccia tuffanti

mixers with beater arms \_petrisseuse a bras plongeurs  
amasadoras a brazos zambullientes



modello model	*capacità impasto *dough capacity	capacità farina flour capacity		capacità vasca bowl capacity	vasca bowl	altezza vasca bowl height	potenza power	velocità speed	battute/ min. 1vel. beats/min.	battute/ min. 2vel. beats/ min.	dimensioni dimension	peso weight
	Kg	Kg min	Kg max	Lt	Ø cm	cm	kW 1ª / 2ª		1speed	2speed	(WxDxH) cm	Kg
<b>IBT40</b>	40	2	27	63	540	316	1,5/2,2	2	40	60	61x84x132h	229
<b>IBT50</b>	50	2	32	75	540	342	1,5/2,2	2	40	60	61x85x138h	302
<b>IBT60</b>	60	2	38	87	550	392	1,5/2,2	2	40	60	61x85x142h	303
<b>IBT80</b>	80	5	48	140	680	400	3,2/4,6	2	40	60	75x103x165h	489
<b>IBT100</b>	100	5	62	160	680	442	3,2/4,6	2	40	60	75x103x169h	490
<b>IBT120</b>	120	10	75	175	720	440	3,7/5,9	2	40	60	93x110x184h	736
<b>IBT160</b>	160	10	96	230	830	460	3,7/5,9	2	40	60	75x110x191h	745

\*capacità media con idratazione del 50-55%\_average capacity with 50-55% water  
capacité moyenne à l'hydratation de 50% -55% de l'eau\_capacidad media con la hidratación del 50% -55% de agua

Tutte le macchine sono disponibili anche nella versione INOX\_All machines are also available in stainless steel version