

IMPASTATRICE

A BRACCI TUFFANTI 40

50

60

80

100



Made in Italy

 www.steno.it

 info@steno.it



IMPASTATRICE

Le impastatrici a bracci tuffanti sono particolarmente indicate per impasti di pasticceria, panetteria e pizzeria.

Il loro sistema di funzionamento, che riproduce il tipico movimento delle braccia e mani umane, è quanto di più sperimentato esista per la lavorazione delle paste lievitate.

Il prodotto ottenuto risulta della massima omogeneità, perfettamente ossigenato, senza un eccessivo surriscaldamento della pasta, pronto per una perfetta lievitazione.

- Struttura robusta in acciaio verniciato montata su ruote
- Ingranaggi in ghisa lubrificati in bagno d'olio per garantire silenziosità e durata
- Due motori, uno a due velocità per il movimento dei bracci impastatori, l'altro a velocità costante per la rotazione della vasca. Questa caratteristica fondamentale permette di ossigenare maggiormente l'impasto e ridurre i tempi di lavoro
- Impulso vasca per estrarre comodamente l'impasto a lavorazione ultimata
- Bracci impastatori realizzati con acciaio inox speciale ad alta resistenza
- Braccio impastatore destro regolabile in altezza
- Ciclo di lavoro automatico
- Protezione antinfortunistica in materiale antiurto trasparente come previsto dalla normativa CE



A BRACCI TUFFANTI 40|50|60|80|100



IBT40/2V

Modello		IBT40/2V	IBT50/2V	IBT60/2V	IBT80/2V	IBT100/2V
Capacità impasto	Kg.	40	50	60	80	100
Velocità		2	2	2	2	2
Numero tuffate al minuto		40 - 60	40 - 60	40 - 60	40 - 60	40 - 60
Larghezza	cm.	65	65	65	75	75
Profondità	cm.	87	88	88	103	103
Altezza	cm.	133	140	142	165	169
Peso	Kg.	300	306	307	489	495
Capacità vasca	Lt.	67	81	95	145	157
Dimensioni vasca	cm.	54x29h	55x34h	55x39h	68x40h	68x43h
Motore bracci impastatori	Kw.	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	2 / 3,2	2 / 3,2
Motore vasca	Kw.	0,25	0,25	0,25	0,55	0,55