IBT 30

AMASADORA ESPIRAL MIXER TRIFÁSICA
2 VELOCIDADES

IMEGA® VENTUS® SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	380V/50Hz/3F+N+T
Potencia	1.3 kW
Corriente	2.2 A
Enchufe	Trifásico Industrial 5X16A
Altura	120cm



prismafood solutions

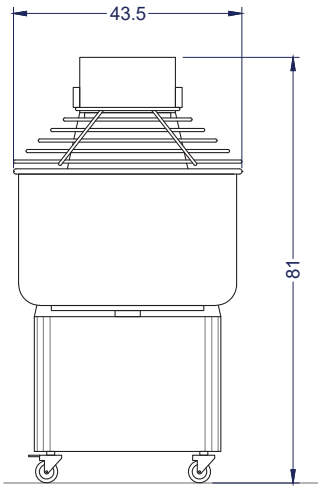
CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero Inoxidable
Dimensiones ext. equipo:	43.5 x 75 x 81 cm
Dimensiones embalaje:	49.5 x 77.5 x 86 cm
Dimensión cuba:	Ø40 cm
Producción masa:	88 kg/h
Potencia vel. 1	1.1 kW
Potencia vel. 2	1.3 kW
Peso neto:	92 kg
Peso bruto:	100 kg

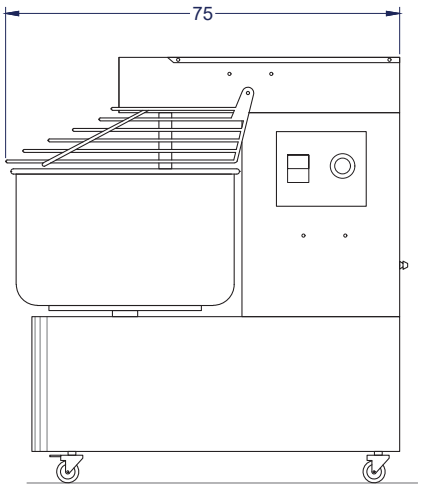
- Equipo ideal para pizzerías, panaderías y familias.
- La forma especial de la espiral permite obtener amasijos perfectamente amalgamados en pocos minutos.
- La cubeta, la espiral, la vareta central y la rejilla de protección son de acero inox.
- El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite.
- Todas los equipos tienen en dotación el rompe amasijo.
- Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). A pedido está disponible el motor trifásico de 2 velocidades y motor con voltajes especiales.

PLANIMETRÍA

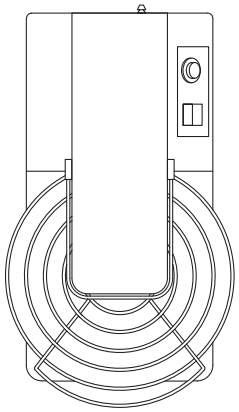
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Derecha


Vista Planta

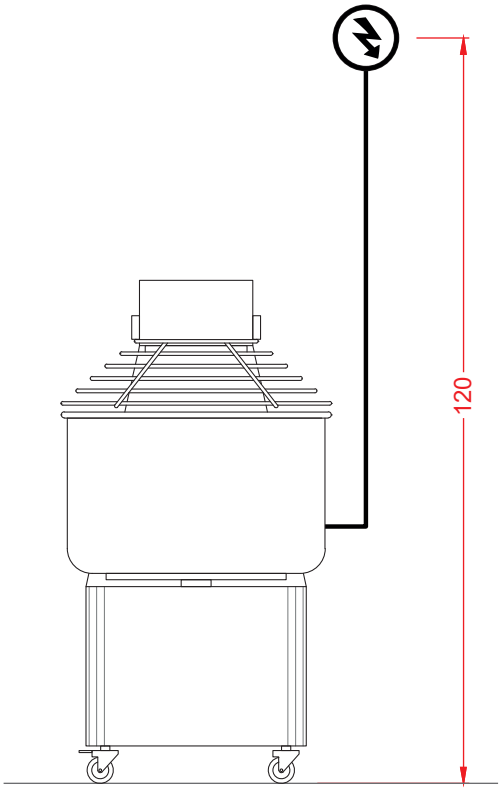
IBT 30

AMASADORA ESPIRAL MIXER TRIFÁSICA
2 VELOCIDADES

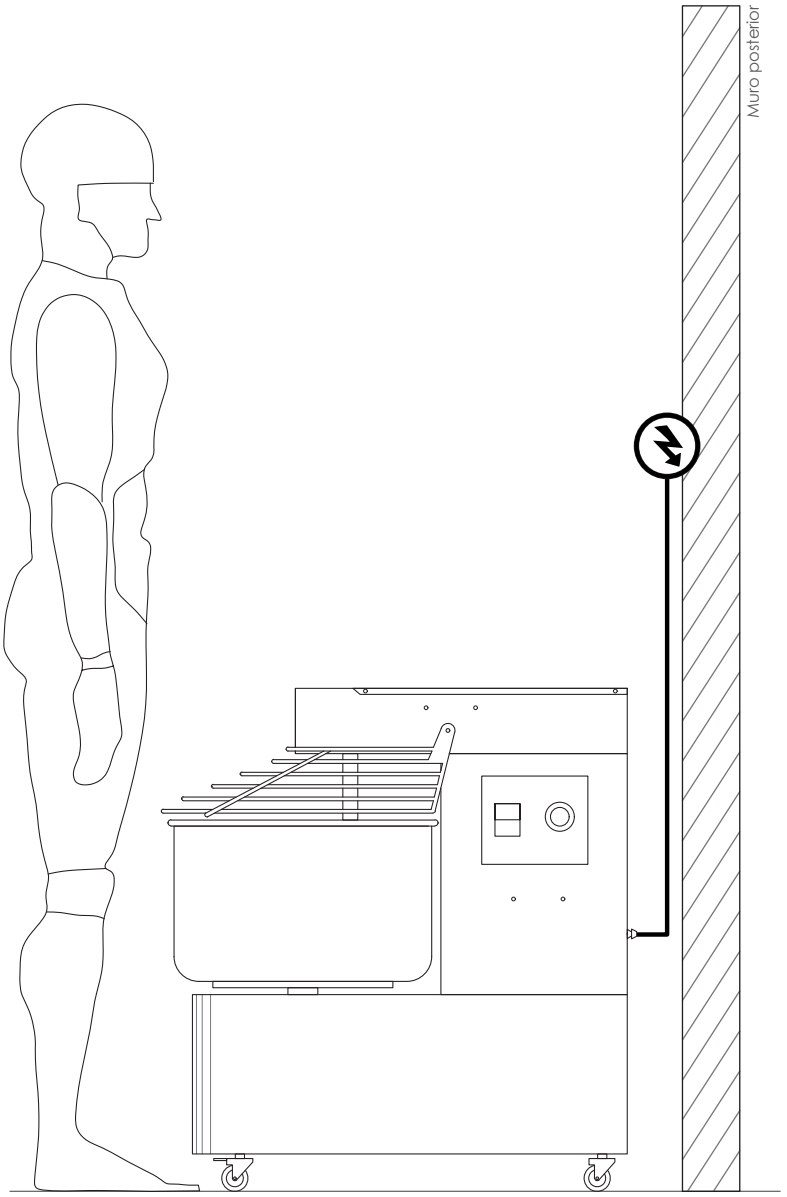
IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

DETALLE INSTALACIÓN

Unidad: cm

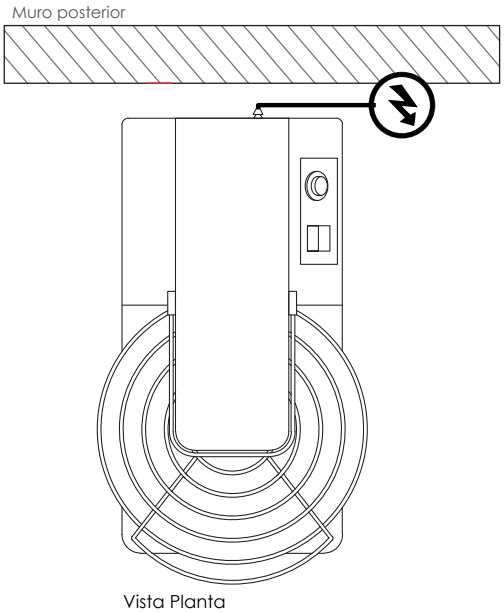


Vista Elevación



Operario,
estatura 175cm

Vista Derecha



Vista Planta