

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		IB 5	IB 10	IB 15	IB 20	IB 30	IB 40	IB 50
Ancho exterior	mm	280	290	385	385	435	480	480
Fondo exterior	mm	590	590	670	670	750	820	805
Alto exterior	mm	580	580	725	725	810	850	850
Capacidad cuba	Lts.	7	10	16	22	32	41	48
Capacidad cuba	Kgs.	5	8	12	17	25	35	42
Potencia	kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IBM/IBV	Ph/V	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Alimentación Mod. IBT	Ph/V	-	-	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
P.V.P. IBM	€	978	1.017	1.192	1.208	1.504	1.693	1.820
P.V.P. IBT	€	-	-	1.177	1.208	1.504	1.693	1.820
P.V.P. IBV	€	-	-	1.566	1.636	1.937	2.127	2.256

Suplemento (solo mod.trifásicos)

2 Velocidades

P.V.P. €

279



PIZZA



Mod. IBM 30

AMASADORAS "CUBA Y CABEZAL FIJO":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). La serie (IBV) dotada de un variador de velocidad. También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (IBT) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio). Cabezal y cuba fija, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		5	10	15	20	30	40	50
Ancho exterior	mm	300	300	390	390	435	480	480
Fondo exterior	mm	600	600	670	670	750	815	800
Alto exterior	mm	645	645	735	735	810	850	850
Capacidad cuba	Lts.	7	10	16	22	32	41	48
Capacidad cuba	Kgs.	5	8	12	17	25	35	42
Potencia IMR	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia ITR	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia IRV	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IMR / IRV	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Alimentación Mod. ITR	Ph/Volts	-	-	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
P.V.P. IMR	€	1.384	1.412	1.566	1.590	1.937	2.044	2.127
P.V.P. ITR	€	-	-	1.554	1.590	1.806	1.964	2.114
P.V.P. IRV	€	-	-	1.946	2.015	2.355	2.467	2.547

Suplemento (solo mod.trifásicos)

2 Velocidades

P.V.P. €

279



PIZZA



Mod. ITR 20

AMASADORAS “CABEZAL PLEGABLE Y CUBA EXTRAIBLE”:

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. El cabezal y la cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.