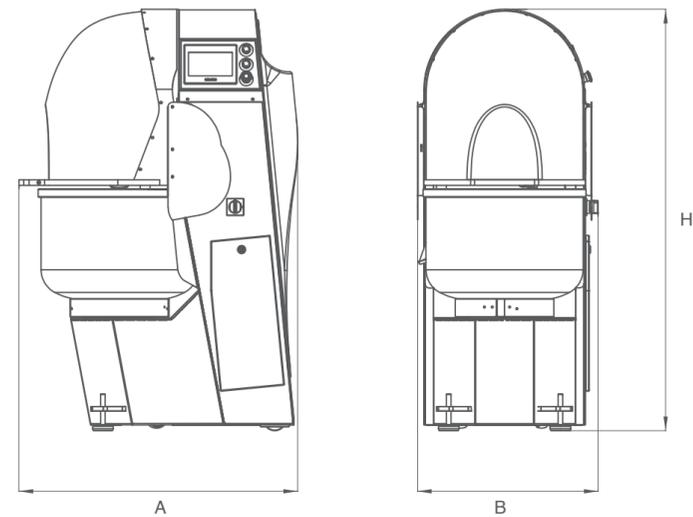


Fiche Technique

Dessins avec dimensions
Tekno IBT



Caratteristiche tecniche Tekno IBT	U.M.	IBT45	IBT60	IBT80	IBT100	IBT140	IBT160
		AxBxH		AxBxH		AxBxH	
Dimensions de la machine	mm.	985 x 640 x H.1485		1200 x 800 x H.1630		1415 x 955 x H.1875	
Dimensions cuve (Ø x H)	mm.	550 x 290	550 x 390	680 x 360	680 x 440	780 x 460	
Capacité de pâte	Kg.	40	60	80	100	140	160
Volume nominal de la cuve	L	63	87	130	160,5	210	
Puissance électrique nominale	kW	2,2		4		11	
Tensions d' alimentation	V			230 - 400			
Fréquence	Hz.			50/60			
Electrical phases		3PH + PE (optional TOUCH SCREEE / DIGITALE 3PH + N + PE)					
Poids net de la machine	Kg.	370	375	530	540	630	660
Tours spirale 1°/2° vitesse (50 Hz.) 2 Vitesse Timer	RPM	36/54		36/63		36/63	
Tours cuve 1°/2° vitesse (50 Hz.) Vitesse variable	RPM	36/84		36/84		36/84	

Tekno Stamap se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses machines à tout moment sans notification préalable

Tekno Stamap®

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

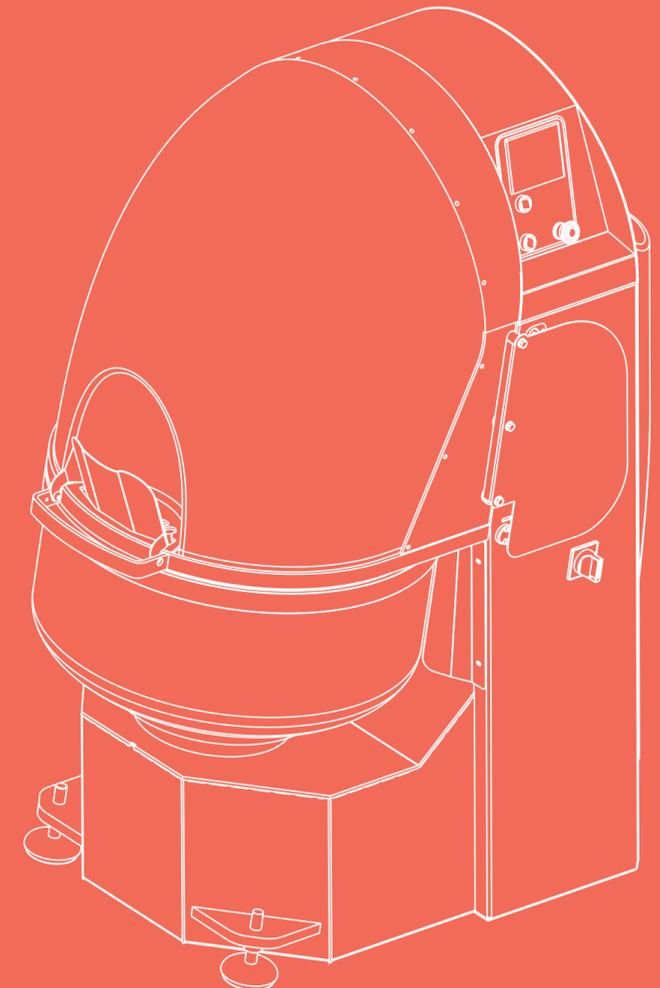
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

Pétrin

Pétrin à bras plongeants

MADE IN ITALY



Tekno Stamap

Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

FR

Pétrin

Pétrin à bras plongeurs

EXPÉRIENCE DANS LE DESIGN

Les pétrins à bras plongeant Tekno Stamap sont le résultat d'une recherche continue visant à utiliser les meilleures technologies pour le choix et l'utilisation des matériaux et composants. Cela est démontré par la structure supérieure des engrenages en fusion de fonte, qui permet d'obtenir une rigidité structurelle plus élevée et d'éviter toute fuite d'huile, ce qui est possible dans les structures en acier électro soudées.

La partie mécanique et les engrenages qui fonctionnent complètement dans un bain d'huile garantissent fiabilité et silence dans le temps. Les pétrins à bras plongeant IBT sont

particulièrement adaptés aux pâtes très hydratées et aux pâtes levées. Les pétrins sont fournis avec des protections de prévention des accidents en PET, qui ont une résistance mécanique très élevée et protègent l'opérateur contre l'inhalation accidentelle de poussière et de farine générées pendant le mélange. La machine est ainsi conforme à toutes les réglementations de sécurité et de prévention applicables. La cuve est réalisée en acier inoxydable très épais par tournage de dalle, il est également renforcé à la base pour supporter toutes les contraintes mécaniques pendant le mélange.



Idéal pour les pâtes comme baguette, pain à sandwich, gressins, croissants, panettone et brioche

IBT

Les pétrins
par excellence

Ventilateur
d'aération de la
chambre de pâte à
garder toujours le
bon degré
d'humidité

Verin réglable pour une
descente contrôlée de la
grille

Verrouillage de la machine
toujours avec les bras
en position relevée pour
faciliter le déchargement
et le nettoyage*

*Uniquement dans la version avec
vitesse variable et écran digitale



Excellent choix de
réglage selon les
différents besoins

Verin à gas
pour faciliter la levée
de la protection

Machine montée sur
rues



BRAS ET OUTILS

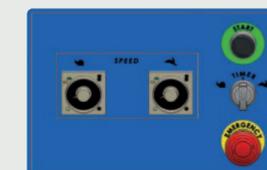
Outils de pétrissage en acier inoxydable
316L avec bras porte-outils en fonte
d'aluminium.
Poignée pour le réglage manuel
de la hauteur des outils.



PANNEAU DE COMMANDE

• **2 Vitesses avec minuterie**
le panneau standard a un sélecteur
2 vitesses avec minuterie mécanique.

• **Programmable avec écran tactile**
Disponible en option, l'écran tactile vous
permet de programmer temps machine,
cycles de travail et vitesse de l'outil.



GLISSIÈRE OUVERTE

La particulière glissière en acier inoxydable
permet l'insertion des ingrédients même
pendant le traitement, sans avoir à
soulever la protection PET, facile à
nettoyer.

