

AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON 1 Y 2 VELOCIDADES



IBM 20



IMR 30



IBM 5 580
280 590

IBM 10 580
290 590

IBM 20 725
IBT 20 385 670

IMR 20 735
ITR 20 390 670

IBM 30 810
IBT 30 435 750
IMR 30
ITR 30

IBM 40 850
IBT 40 480 820

IMR 40 850
ITR 40 480 815

IBM 50 850
IBT 50 480 805

IMR 50 850
ITR 50 480 800

CABEZAL Y CUBA FIJAS DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IBM 5	5	7	98	24	16	230/50	29	0,5	1.135
IBM 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.225
IBM 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.440
IBT 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	1.746
IBM 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	1.748
IBT 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	2.047
IBM 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	1.962
IBT 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	2.264
IBM 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.103
IBT 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	2.409

CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE 1 Y 2 VELOCIDADES

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	VELOCIDAD (rpm)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	AMASADO (Kg/h)	POTENCIA (HP)	PVP €
IMR 10	8	10	98	26	20	230/50	35	0,5	1.625
IMR 20	17	22	85	36	21	230/50	56	1	1.893
ITR 20 2V	17	22	85/171,5	36	21	400/III/50	56	1,5	2.197
IMR 30	25	32	90,5	40	26	230/50	88	1,5	2.241
ITR 30 2V	25	32	90,5/181	40	26	400/III/50	88	1,75	2.544
IMR 40	35	41	90,5	45	26	230/50	112	1,5	2.358
ITR 40 2V	35	41	90,5/181	45	26	400/III/50	112	2,3	2.662
IMR 50	42	48	90,5	45	30	230/50	128	2	2.463
ITR 50 2V	42	48	90,5/181	45	30	400/III/50	128	2,5	2.769

PORTES PAGADOS

PORTES PAGADOS

Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Modelos de 1 y 2 velocidades.



AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD



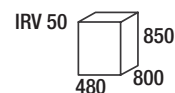
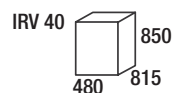
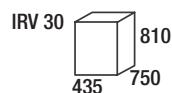
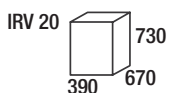
IRV 30



CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PVP €
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1	2.330
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5	2.725
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5	2.850
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2	2.938

PORTES PAGADOS



Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.