



Impastatrici a braccia tuffanti

Double arm mixers



Impastatrice a braccia tuffanti serie IBT.

Double arm mixer series IBT.



🇮🇹 L'impastatrice a braccia tuffanti garantisce una qualità di impasto senza eguali. Grazie ai suoi movimenti delicati è particolarmente impiegata per impasti grandi lievitati.

🇬🇧 The double arm mixers guarantee you the best dough quality you can get. Thanks to its delicate movements it is particularly used for large leavened doughs.



🇮🇹 Struttura

Le impastatrici a braccia tuffanti serie IBT sono costruite in robusto acciaio verniciato a forni, con i carter di chiusura completamente in acciaio inox. In questa versione la vasca è fissa, così come gli utensili - braccia, che sono anch'essi in acciaio inox.

🇮🇹 Caratteristiche meccaniche

Uno dei punti di forza di questi modelli è rappresentato dalle 62 bracciate per minuto, che garantiscono ottimi risultati per impasti da pane ed anche pasticceria. Gli ingranaggi sono in bagno d'olio e di serie vengono fornite con motore a 2 velocità ed 1 timer.

🇮🇹 Finalità di utilizzo

La peculiarità delle impastatrici a braccia tuffanti è la loro lenta lavorazione, che consente di amalgamare anche impasti molto grassi, idratati, senza riscaldare l'impasto stesso. È disponibile anche (optional) il modello con inverter per la regolazione della velocità delle battute da un minimo di 42 ad un massimo di 62 battute/minuto.

🇬🇧 Structure

The IBT double arm mixers are built in sturdy oven-painted steel, with the closing guards completely in stainless steel. In this version the bowl is fixed, as are the tools - arms, which are also made of stainless steel.

🇬🇧 Mechanical specifications

One of their main strengths of these models is represented by their 62 strokes per minute, which guarantee excellent results for bread dough and also pastry. The gears are in an oil bath and are supplied as standard with a 2-speed motor and 1 timer.

🇬🇧 Purpose of use

The speciality of our double arm mixers is their slow processing, which allows you to mix even very fatty, hydrated doughs, without heating the dough itself. The model with inverter is also available (optional) for regulating the speed of the beats from a minimum of 42 to a maximum of 62 beats/minute.

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso (Kg)/Weight	Potenza/Power
	min/max - kg	L/P/H mm	kg	kW
IBT 50	50	790 x 1160 x 1650	400	2.6
IBT 80	80	825 x 1250 x 1850	625	3.7
IBT 100	100	840 x 1250 x 1860	630	5
IBT 120	120	925 x 1300 x 1860	740	5

Impastatrice a braccia tuffanti serie IBT industrial.

Double arm mixer series IBT industrial.



🇮🇹 La nostra risposta a coloro che richiedono il massimo da un'impastatrice a braccia tuffanti. Robustezza, qualità e versatilità sono i punti di forza di questa macchina.

🇬🇧 Our answer to those who demand the maximum from a mixer with diving arms. Robustness, quality and versatility are the strong points of this machine.

🇮🇹 Struttura

La versione IBT industrial è un modello con struttura completamente in acciaio verniciato, la seguente struttura è caratterizzata dagli innumerevoli rinforzi anche per supportare l'intera testata che si alza nel momento in cui si va ad estrarre la vasca.

🇮🇹 Caratteristiche meccaniche

Le impastatrici serie IBT industrial hanno una trasmissione del moto agli utensili mezzo cinghie e pulegge oltre che riduttori ad ingranaggi in bagno d'olio. Gli utensili sono completamente in acciaio inox, così come la vasca, che in questa versione industrial è estraibile. Nelle impastatrici a braccia tuffanti serie IBT INDUSTRIAL è disponibile anche l'optional "FULL INOX" con anche tutta la struttura, oltre che carter, in acciaio inox. Il riparo antinfortunistico è studiato per permettere di aggiungere ingredienti - materie prime anche in movimento, preservando comunque la sicurezza dell'operatore.

🇮🇹 Pacchetto software

Il pannello di comando dell'impastatrice è da 10" touch screen a colori, dove sarà possibile modificare tutti i parametri della macchina, quali velocità, tempo, sensore di temperatura e molto altro quali pause o micro ricette per impasti autolisi - biga.

🇮🇹 Finalità di utilizzo

Questa tipologia di impastatrice è studiata per un uso artigianale ed anche industriale, grazie alla sua enorme flessibilità di utilizzo, si in campo panificio che in industrie dolciarie, per la produzione di Panettoni, Pandori e Colombe.



🇬🇧 Structure

The IBT industrial version is a model with a structure entirely in painted steel, the following structure is characterized by countless reinforcements also to support the entire head which rises when the bowl is removed.

🇬🇧 Mechanical specifications

The IBT industrial series mixers have motion transmission to the tools via belts and pulleys as well as gear reducers in an oil bath. The utensils are completely made of stainless steel, as is the bowl, which in this industrial version is removable. In the IBT INDUSTRIAL double arm mixers, the "FULL STAINLESS STEEL" option is also available with the entire structure, as well as the casing, in stainless steel. The accident prevention shelter is designed to allow you to add ingredients - raw materials even while moving, while still preserving the operator's safety.

🇬🇧 Software package

The control panel of the mixer is 10" colour touch screen, where it will be possible to modify all the parameters of the machine, such as speed, time, temperature sensor and much more such as pauses or micro recipes for autolysis - biga doughs.

Modello/Model	Capacità vasca/Bowl capacity	Dimensioni/Dimensions	Peso (Kg)/Weight	Potenza/Power
	min/max - kg	L/P/H mm	kg	kW
IBT 160	160	1986 x 1417 x 2510	2100	9
IBT 200	200	1986 x 1417 x 2550	2100	11
IBT 300	300	2120 x 1560 x 2550	2600	17
IBT 400	400	210 x 1600 x 2600	2900	20

🇬🇧 Purpose of use

This type of mixer is designed for artisanal and industrial use, thanks to its enormous flexibility of use, both in the bakery sector and in the confectionery industry, for the production of Panettone, Pandoro and Colomba.



+39 0445 560530

info@mfitaly.com

Seguici su / Follow us



mfitaly.com

