

IBT 4-5-6-6/M-7/M-E

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

DOUBLE ARMMIXER

PÉTRIN A BRAS PLONGEANTS

DOPPELARMKNETER



CE



sottoriva

IBT 4-5-6-6/M-7/M-E

**IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI • DOUBLE ARMMIXER
PÉTRIN A BRAS PLONGEANTS • DOPPELARMKNETER**

ITALIANO

MOD. IBT4-E, IBT5-E, IBT6-E.

Le impastatrici a bracci tuffanti sono particolarmente indicate in panifici, grissinifici, pasticcerie ed industrie dolciarie. Infatti il sistema a bracci tuffanti, garantisce una buona ossigenazione dell'impasto senza riscaldarlo eccessivamente. La macchina essendo dotata di doppia velocità di lavoro (e a richiesta anche con due temporizzatori) consente rapidi tempi d'impasto.

Il carrello è estraibile e predisposto per i sollevatori-rovesciatori di produzione Sottoriva; i bracci sono regolabili in altezza tramite volantini. La vasca ed i bracci sono in acciaio inox.

Gli alberi in movimento sono montati su cuscinetti a sfere e gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio evitando la necessità di provvedere ad una continua lubrificazione e assicurando la massima silenziosità nel funzionamento. Dotata di un pratico riparo antinfortunistico, predisposta secondo norme CE.

MOD. IBT6/M-E, IBT7/M-E.

In queste macchine il sollevamento dei bracci avviene non più tramite volantino, ma con un sistema elettromeccanico. Inoltre esse sono configurate di serie con i due temporizzatori per l'impostazione dei tempi di lavoro nelle due velocità. Questo permette di automatizzare completamente il ciclo di lavoro.

ENGLISH

MOD. IBT4-E, IBT5-E, IBT6-E.

The double arm mixers machines are particularly suitable for bakeries, breadstick bakeries and in the confectionery sector in general. In fact, the double arm system ensures good oxygenation of the dough, at the same time avoiding excessive heating.

The machine, provided with two work speeds (and, on request, it can also be equipped with two timers), allows quick mixing times.

The trolley is removable and has been designed for use with the Sottoriva lifting-tilting machines; the arm height can be adjusted by means of handwheels. Bowl and arms in stainless steel. The working shafts are installed on ball bearings and the oil-immersed gears eliminate any need for repeated lubrication and ensure noiseless operation.

The machine is equipped with a practical safety guard in compliance with CE standards.

MOD. IBT6/M-E, IBT7/M-E.

In this machines the lifting of the arms is not achieved through handwheel, but by means of an electromechanical system. The standard versions are also equipped with two timers for the setting of the processing times with two speeds, which makes it possible to completely automate the working cycle.

Français

MOD. IBT4-E, IBT5-E, IBT6-E.

Les pétrins à bras plongeurs sont particulièrement indiqués pour les boulangeries, les fabriques de gressins, les pâtisseries et les confiseries. En effet, le système à bras plongeurs garantit une bonne oxygénation de la pâte sans la réchauffer excessivement.

Disposant de deux vitesses de travail (et même de deux temporisateurs sur demande), la machine permet des temps de pétrissage rapides.

Le chariot est extractible et préparé pour les éleveurs/renverseurs produits par Sottoriva; les bras sont réglables en hauteur grâce à des volantins. La cuve et les bras sont en acier inoxydable. Les arbres en mouvement sont montés sur des paliers et les engrenages travaillent en bain d'huile, ce qui évite la nécessité de pourvoir à une constante lubrification et garantit un fonctionnement très silencieux. La machine est équipée d'une pratique grille de protection, conformément à la norme CE.

MOD. IBT6/M-E, IBT7/M-E.

Dans ce type de machines, le soulèvement des bras ne se passe plus à l'aide d'un volant mais avec un système électromécanique. En plus, elle sont équipées de série de deux temporisateurs pour régler les temps de travail sur les deux vitesses, ce qui permet d'automatiser complètement le cycle de travail.

DEUTSCH

Mod. IBT4-E, IBT5-E, IBT6-E

Die Doppelarmknetter eignen sich besonders für Bäckereien, Konditoreien und Süßwarenindustrie da das System der Doppelarme dem Teig eine ideale Sauerstoffzufuhr garantiert, ohne ihn übermäßig zu erwärmen.

Die Maschine verfügt über zwei Arbeitsgeschwindigkeiten (auf Kundenwunsch auch mit zwei Timer verfügbar) und garantiert daher schnelle Zubereitungszeiten. Der Wagen ist ausziehbar und kann man es mit Hebekipper der Produktion Sottoriva benutzen; die Doppelarme sind anhand eines Handrads in der Höhe verstellbar. Sowohl der Kessel, als auch die Doppelarme sind aus Edelstahl rostfrei. Die Antriebswellen sind auf Kugellager montiert und die Getriebe arbeiten im Ölbad, die Notwendigkeit vermieden, um eine beständige Schmierung zu versehen und minimale Geräuschbelastung während des Betriebs gewährleistet werden kann.

Die Maschine besitzt verschiedene CE Unfallschützvorrichtungen.

Mod. IBT6/M-E, IBT7/M-E

Bei diesen Maschinen erfolgt das Anheben der Doppelarme nicht über ein Handrad, sondern mit Hilfe eines elektromechanischsystems. Ferner verfügt dieses Maschinenmodell serienmäßig über zwei Timer, um die Betriebszeiten der beiden Geschwindigkeiten einstellen zu können. Damit kann der Arbeitszyklus vollkommen automatisiert werden.



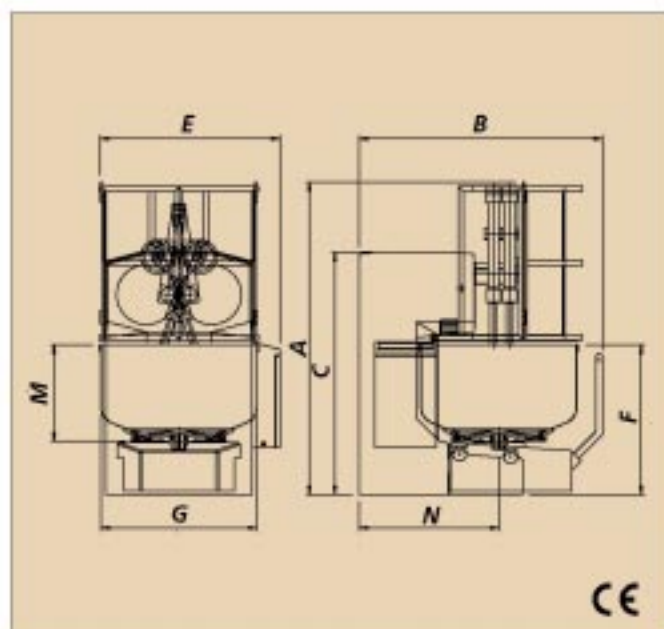
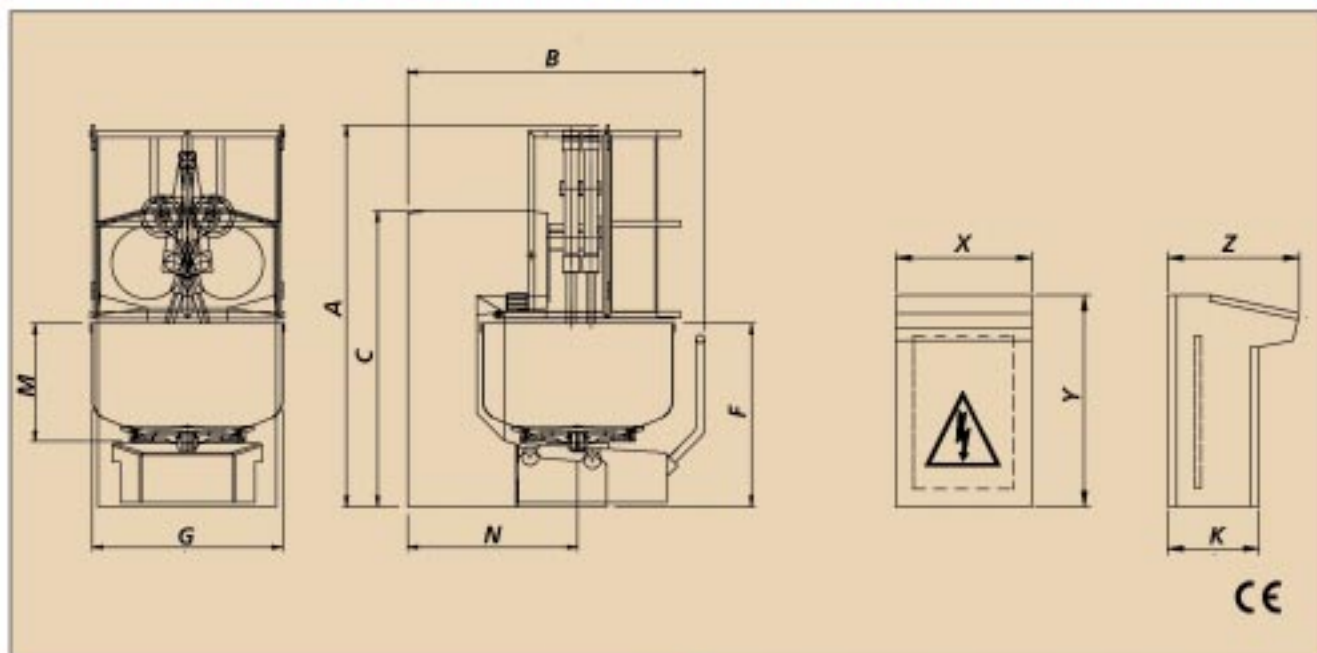
▲
Bracci tuffanti (mod. IBT6/M - IBT7/M)
Double arms (mod. IBT6/M - IBT7/M)
Bras plongeants (mod. IBT6/M - IBT7/M)
Doppelarme (Mod. IBT6/M - IBT7/M)



▲
Pannello comandi (mod. IBT6/M - IBT7/M)
Control panel (mod. IBT6/M - IBT7/M)
Tableau de contrôle (mod. IBT6/M - IBT7/M)
Bedienungseinleitung (Mod. IBT6/M - IBT7/M)



MOD. IBT6/M-E - IBT7/M ▶



MOD.	A mm	B mm	C mm	E mm	F mm	G mm	M mm	N mm
IBT4-E	1870	1120	1275	930	805	725	490	695
IBT5-E	1835	1360	1425	1055	880	915	570	820
IBT6-E	1835	1360	1425	1083	900	956	580	840
IBT6/M-E	1835	1360	1425	-	900	956	580	840
IBT7/M-E	1970	1445	1510	-	915	1036	610	890

MOD.	X mm	Y mm	Z mm	K mm
IBT6/M-E	600	930	560	400
IBT7/M-E	600	930	560	400

MOD.	Potenza motori - Motor Power Puissance moteurs - Motorenleistung kW		Potenza motore pompa - Pump motor power Puissance du moteur de la pompe Pumpenmotorleistung kW	Capacità max. impasto - Max. dough capacity Capacité max. farine - Max. Festungsvermögen an Mischung kg	Massa macchina Machine mass Masse machine Maschinenmasse kg	Massa con cassa Mass with case Masse avec caisse Masse mit Kiste kg	Dimensioni con cassa Size with case Dimensions avec caisse Abmessungen mit Kiste mm
	1° vel.	2° vel.					
IBT4-E	2.43	3.32	-	120	870	1025	1130x1320x2060
IBT5-E	2.95	4.8	-	180	1230	1515	1260x1560x2035
IBT6-E	2.95	4.8	-	240	1230	1450	1285x1560x2035
IBT6/M-E	2.95	4.8	1.11	240	1300	1520	1716x2060x2235
IBT7/M-E	4.42	5.52	1.11	320	1560	1780	1796x2145x2370

Livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a 70 dBA - Weighted continuous equivalent acoustic pressure level below 70 dBA
Niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré inférieur à 70 dB(A) - Ändävermdeic, gleichmäÙiger, gemessener Schalldruckpegel unter 70 dB A

