



ibt.ibt



MIXER

impastatrici
a bracci tuffanti
double arm mixers



Due "braccia" forti per un impasto delicato



A chi richiede un impasto delicato ed ossigenato, Mixer offre la giusta soluzione: **IBT e IBTE**, le nuove impastatrici a bracci tuffanti.

Attenta è la progettazione e la messa a punto dell'accoppiamento bracci con forca e bracci con pala.

Equilibrato ed opportunamente studiato per impasti delicati, è il rapporto di velocità bracci/vasca e le velocità di lavoro.

Elevata è la versatilità di questa macchina che permette di lavorare sia gli impasti più tenaci per pane e pizza che i più delicati per pasticceria, all'occorrenza anche in quantità minime fino al 10% della capacità totale.

Superiore è la praticità e la produttività della versione IBT con carrello estraibile.

Tutto questo, abbinato ad una meccanica robusta, affidabile e silenziosa è caratteristico della nostra produzione e frutto della nostra lunga esperienza nel settore.

For those who need a delicate and light dough, Mixer has the perfect solution to their problems: IBT and IBTE, the two new dough machines with double arms which both sport the following features:

***Careful** design and setting of arm coupling with fork and blade arm.*

***Balanced** and perfectly adapted ratio of arm speed/bowl and working speeds to produce a fine dough.*

***Extremely** versatile machines which can work on the most difficult doughs for bread and pizzas as well as the lightest of doughs used for baking, even at minimum quantities of 10% of overall capacity.*

***Superior** user friendly and productive IBTE machine with removable bowl support.*

Our vast experience in this sector has allowed us to create equipment with all the above features, together with a robust, reliable and silent mechanics.

Facilità di pulizia grazie alla linearità delle forme e all'utilizzo dell'acciaio inox in tutta la zona di lavoro.
Disponibile anche con struttura in acciaio inox per il massimo dell'igiene e della durata.

*Easy to clean thanks to the linear forms of the product which has been produced in stainless steel in all the working area.
Also available with stainless steel rack to ensure maximum hygiene and durability.*

Dotazione di serie con due velocità per bracci e vasca.
Produced in series with two speeds for arms and bowl.



Il modello IBTE è equipaggiato con sistema oleodinamico ed automatico per il sollevamento testata e aggancio vasca. Il comando avviene mediante due comodi pulsanti presenti sul pannello elettrico.

The IBTE model has been equipped with an oleodynamic and automatic system for lifting the head and bowl hook. The product is operated by means of two control buttons on the electrical panel.

Il carrello porta vasca del modello IBTE può essere abbinato ad un sollevatore modello BLT per scarico su banco o tramoggia.

The bowl support on the IBTE model can be accompanied by a BLT lifter for offloading onto bench or hopper.

impastatrici a bracci tuffanti



IBT

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA FISSA DOUGH MAKING MACHINE WITH DOUBLE ARMS AND FIXED BOWL

Vasca e bracci d'acciaio inox ad alta resistenza.
Riparo antinfortunistico e protezione bracci in acciaio inox.
Trasmissione del moto con cinghie ed ingranaggi in bagno d'olio.
Alberi rotanti montati su cuscinetti schermati esenti da manutenzione.
Struttura d'acciaio di grosso spessore verniciato.

*High resistance stainless steel bowl and arms.
Stainless steel protection guard and arm protection.
Motor transmission with belts and gears in oil bath.
Rotating shafts assembled on shielded bearings with no need for maintenance.
Thick stainless steel rack painted.*

IBT/BASIC 50

Versione manuale con due velocità per bracci e vasca, dotata di pulsanti per il passaggio dalla prima alla seconda velocità.

Manual version with two speeds for arms and bowl and buttons to move from first to second speed.

IBT/STANDARD 50-100-130

Versione automatica con due velocità per bracci e vasca, dotata di due temporizzatori per diversificare i tempi con la prima e la seconda velocità.

Automatic version with two speeds for arm and bowl and two timers to diversify times with the first and second speed.



mod. IBT/basic

IBTE

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI A VASCA ESTRAIBILE DOUGH MAKING MACHINE WITH DOUBLE ARMS AND REMOVABLE BOWL

Vasca e bracci d'acciaio inox ad alta resistenza.
Riparo antinfortunistico e protezione bracci in acciaio inox.
Trasmissione del moto ai bracci con cinghie ed ingranaggi in bagno d'olio.
Trasmissione del moto alla vasca a mezzo ruota di frizione con motoriduttore indipendente.
Alberi rotanti montati su cuscinetti schermati esenti da manutenzione.
Struttura d'acciaio di grosso spessore verniciato.
Sistema oleodinamico automatico per il sollevamento della testata e l'aggancio vasca.

*High resistance stainless steel bowl and arms.
Stainless steel protection guard and arm protection.
Motor transmission at arms with belts and gears in oil bath.
Motor transmission at bowl with clutch wheel and independent reducer-motor.
Rotating shafts assembled on shielded bearings with no need for maintenance.
Thick stainless steel rack painted.
Automatic oleodynamic system for lifting head and bowl hook.*

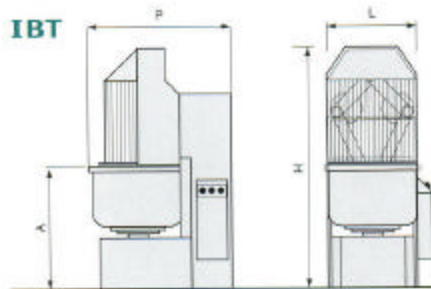
IBTE/STANDARD 130

Versione automatica con due velocità per bracci e vasca, dotata di due temporizzatori per diversificare i tempi con la prima e la seconda velocità.

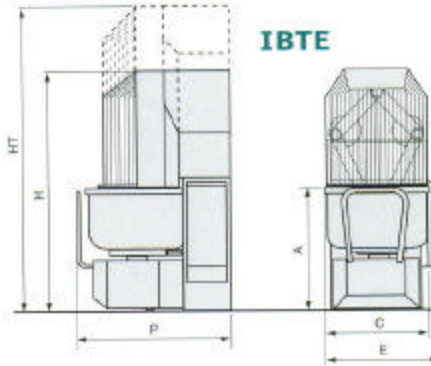
Automatic version with two speeds for arms and bowl with two timers to distinguish times for first and second speed.



mod. IBTE/standard



Modello Model	Capacità pasta Dough capacity min/max	Capacità farina Flour capacity min/max	Capacità acqua Water capacity min/max	Dimensioni - Dimensions				Peso netto Net Weight	Potenza massima Max absorbed power
	Kg	Kg	Lt	A	P	L	H		
IBT 50	5-45	3-28	2-17	750	770	730	1380	380	2,2
IBT 100	8-90	5-56	3-34	890	1000	840	1650	610	4
IBT 130	10-130	6-80	4-50	910	1110	890	1700	640	4



Modello Model	Capacità pasta Dough capacity min/max	Capacità farina Flour capacity min/max	Capacità acqua Water capacity min/max	Dimensioni - Dimensions						Peso netto Net Weight	Potenza massima Max absorbed power
	Kg	Kg	Lt	A	P	C	E	H	HT		
IBTE 130	10-130	6-80	4-50	910	1320	810	950	1700	2150	780	4,5

impastatrici mixers

Oltre 40 modelli di impastatrici di tipo e capacità diversi, permettono di ottenere sempre impasti omogenei e raffinati, con la garanzia di prodotti finali eccellenti.

More than 40 models with different dough capacity allow you to obtain homogeneous and refined kneadings with the warranty of an excellent product.



Les dimensions et les données techniques mentionnées s'engagent pas. - Dimensions and technical data are not binding.



proBAKE Inc.®

• Toll Free: 1-800-837-4427
• Tel: (330) 425-4427 • Fax: (330) 425-9742

2057 E. Aurora Road • Twinsburg, Ohio 44087

e-mail: probake@probake.com www.probak.com

COMPLETE LINE OF BAKING EQUIPMENT AND SYSTEMS

Agent