

AMASADORA ESPIRAL /
DE ARTESA FIJA
FIXED BOWL / SPIRAL MIXER



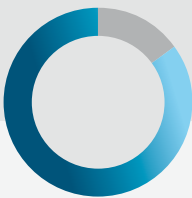
50% *hidratación*

50% *hydration*

100% *Acero
inoxidable*

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

Modelo / Model	Masa / Dough		Harina / Flour	Artesa / Bowl	Dimensiones / Dimensions			Peso / Weight	Potencia / Power		
	Kg Min.	Kg Max.	Kg	Lt.	Ancho / W cm	Alto / H cm	Profundo / D cm	Kg	Kw		
IB											
IB-30	2	30	20	54	57	89	119	200	1.9		
IB-40	4	40	27	63	57	89	119	200	1.9		
IB-60	5	60	36	95	64	101	139	330	4.6		
IB-80	IB-80D	6	80	50	127	75	119	145	410	4.6	5.7
IB-100	IB-100D	8	100	65	145	75	119	145	410	5.7	6.4
IB-130	IB-130D	12	130	80	193	85	140	150	580	6.9	9.5
IB-160	IB-160D	15	160	100	250	95	156	160	740	8.5	12.5
IB-200	IB-200D	17	200	125	275	95	156	160	740	8.5	12.5
IB-250	IB-250D	22	250	150	320	105	163	160	790	9.7	17.2
IB-300	IB-300D	27	300	180	420	113	173	166	840	12.5	17.2



70%+
PRODUCTIVIDAD
PRODUCTIVITY

CARACTERÍSTICAS /
CHARACTERISTICS

- Transmisiones con dobles poleas
- Estructura en acero de grueso espesor y montada sobre ruedas
- Mandos digitales o electromecánicos
- Protección de la artesa en ABS cerrada o con parrilla en acero inoxidable

- Double pulley belt transmission.
- Heavy thickness steel frame and mounted on wheels
- Digital or electromechanic control panel
- Bowl safety guard in ABS, closed type or with stainless steel grid

