

AMASADORA ESPIRAL /
AUTOVOLCABLE IBAV
OVERTURNABLE /
SPIRAL MIXER IBAV



CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS

- Amasadoras de espiral de volquete de sólida construcción, con prestaciones excepcionales
- Montadas sólidamente en un sistema de levantamiento hidráulico. Ideal y versátil para resolver cualquier problema específico de automatización
- Disponible con motor reforzado para masa tenaz, y con descarga en lado derecho o izquierdo sobre mesa (IB-RB) o bien sobre tolva de una divisora volumétrica (IB-RS)

- Overturnable spiral mixers of robust construction with excellent performances
- Firmly incorporated with a hydraulic lifting system, this mixer is very flexible and ideal to solve any single problem with automation
- It is available with reinforced drive spiral motor, for tough dough, and right or left tilting side on working bench (IB-RB) or on of volumetric divider hopper (IB-RS)



DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA

Modelo / Model	Masa / Dough	Harina / Flour	Artesa / Bowl	Espiral / Spiral	Artesa / Bowl	Dimensiones / Dimensions								Peso / Weight	Potencia / Power
IBAV	Min.	Max.	Min.	Max.	Lt.	Rpm.	Rpm.	A	B	C	H1	H2	H3	Kg	Kw
IBAV100	8	100	5	65	145	100/200	10/20	170	165	153	137	151	237	1190	5.7
IBAV130	12	130	6	80	193	105/210	11/22	170	165	160	132	146	252	1360	6.9
IBAV160	15	160	6	100	250	105/210	11/22	178	165	170	131	145	268	1520	8.5
IBAV200	17	200	6	125	275	105/210	11/22	178	165	170	130	144	267	1520	8.5
IBAV250	22	250	9	150	320	110/220	11/22	185	175	168	126	140	270	1570	9.7
IBAV300	27	300	12	180	420	110/220	11/22	189	183	173	120	134	280	1620	12.5

