

# IBT30 2V "EVO"

## AMASADORA A ESPIRAL DE 2 VELOCIDADES



### CARACTERÍSTICAS

- Amasadora eléctrica a espiral, de uso profesional o industrial para grandes cantidades de masa.
- La forma especial del espiral, permite obtener amasijos perfectamente amalgamados en pocos minutos.
- Dos velocidades que permiten adaptar la intensidad del amasado de acuerdo a los diferentes tipos de masas y obtener resultados óptimos.
- Sistema de Transmisión de cadena y motor reductor con baño de aceite.



MADE IN ITALY

### ESPECIFICACIONES

Modelo	Capacidad De la Tolva	Capacidad De Masa	Producción Por Hora	Eléctrica Monofásico	Potencia
	Lt	Kg	Kg	Vol/Hz	Kw
IBT30 2V EVO	32	25	88	230/60/3ph	1.3 - 1.7



#### Construcción Duradera

La tolva, la espiral, la varilla central y la rejilla de seguridad están fabricados en acero inoxidable.



#### Fácil Traslado

Consta de 4 ruedas de nylon, 2 de las cuales con freno, para movilidad dentro del área de trabajo.



#### Controles Eficientes

Mando para poner en marcha o detener la máquina, temporizador y perilla selectora de velocidad.

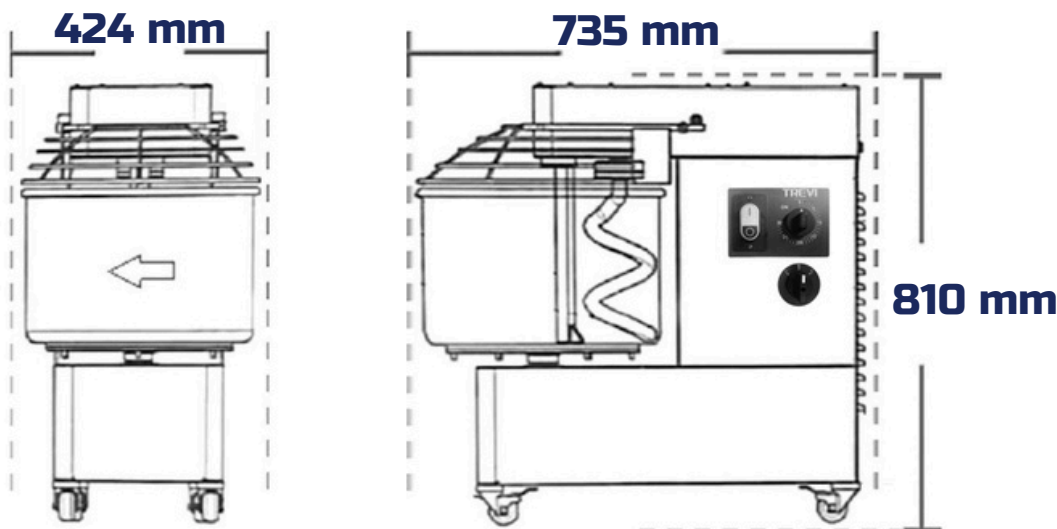


# IBT30 2V "EVO"

## AMASADORA A ESPIRAL DE 2 VELOCIDADES

### DIMENSIONES

Peso neto: 90 kg



### DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
470 mm	760 mm	850 mm	99 kg

### BENEFICIOS

- Amasadora a espiral versátil ya que es Ideal para trabajar todo tipo de masas para preparación de pan, pizzas, pastas, galletas y más.
- Amasado perfecto gracias a La forma espiral del gancho y las dos velocidades permiten obtener un amasado o mezcla homogénea y sin grumos.
- La capacidad de esta amasadora permite preparar grandes cantidades de masa en poco tiempo, lo que es ideal para cubrir las demandas de establecimientos con un alto volumen de producción como panaderías, pizzerías, restaurantes y mas.
- Diseño eficiente ya que garantiza resultados óptimos y grandes volúmenes de producción gracias a su simplicidad de funcionamiento y calidad de construcción.
- El temporizador de hasta 30 minutos, Permite programar el tiempo de amasado con precisión, liberando al operador para realizar otras tareas mientras la máquina trabaja.
- Fácil mantenimiento ya que las partes en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable, lo que facilita su limpieza y desinfección.



[www.trevifs.com](http://www.trevifs.com)  
[info@trevifs.com](mailto:info@trevifs.com)