



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT

**KG** 40/50/60/80/120/160

## *Impastatrici a Bracci Tuffanti*

*Twin arms mixers*



[WWW.SIGMASRL.INFO](http://WWW.SIGMASRL.INFO)



# Impastatrici a Bracci Tuffanti

*Twin arms mixers*

Impastatrice t nelle pasticcerie, nei panifici, nelle industrie dolciarie e nelle pizzerie. Il sistema a bracci tuffanti favorisce l'ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso, permettendo così di ottenere ottimi risultati nel prodotto finale. La mobilità dei bracci contribuisce a migliorare ulteriormente la qualità dell'impasto. La struttura della macchina è in acciaio verniciato di grosso spessore; tutti i modelli sono robusti, silenziosi ed affidabili. La vasca, i bracci e la griglia sono in acciaio inox speciale. Gli ingranaggi di trasmissione dei bracci sono in ghisa speciale, immersi in bagno d'olio. La macchina è montata su cuscinetti a sfera, è dotata di due velocità e timer se richiesto. Tutte le parti sono facilmente smontabili per eventuali sostituzioni. Macchina montata su ruote e costruita in conformità alle norme CE.



Essential mixer for pastry shops, bakeries, confectionary industries and pizzeria. The twin arms system oxygenates the dough and reduces the heating of the same, obtaining thus excellent results in the final product. The mobility of the arms improves the quality of the dough.

The structure of the machine is of thick painted steel; all models are sturdy, silent and reliable. The bowl, the arms and the guard are made of special stainless steel. The arms drive gears are of special cast iron in oil bath. The machine is mounted on ball bearings and is supplied with two speeds and optional timer. All the parts can be easily disassembled for replacement. The machine is fitted on wheels and manufactured in accordance with EC norms.



**KG 40/50/60/80/120/160**

Mod.	Kw	Kg	dimens. mm
<b>IBT 40</b>	1.1/1.5	300	530x900x1300
<b>IBT 50</b>	1.1/1.5	320	530x900x1370
<b>IBT 60</b>	1.1/1.5	340	530x900x1440
<b>IBT 80</b>	1.5/2.2	525	750x1030x1650
<b>IBT 120</b>	2.5/4.0	720	850x1050x1700
<b>IBT 160</b>	2.5/4.0	720	850x1050x1700