

BOULANGERIE RESTAURATION PÂTISSERIE

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

Genouillères  
avec bras  
plongeants  
Mélangeurs à deux bras





# Genouillères avec bras plongeurs

## Mélangeurs à deux bras



Mélangeur indispensable pour les pâtisseries, boulangeries, les industries de la confiserie et les pizzerias. Le système de bras jumelés oxygène la pâte et réduit l'échauffement de celle-ci, d'excellents résultats sur le produit final. La mobilité des bras améliore la qualité la qualité de la pâte.

La structure de la machine est en acier épais d'acier peint ; tous les modèles sont robustes, silencieux et fiables. La cuve, les bras et la protection sont en acier inoxydable spécial. Les engrenages d'entraînement des bras sont en fonte en fonte spéciale à bain d'huile. La machine est montée sur sur roulements à billes et est fournie avec deux vitesses et une minuterie en option. Toutes les pièces peuvent être facilement démontées pour être remplacées.

La machine est montée sur roues et fabriquée conformément aux normes CE.



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

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