



HORIZONTAL MIXERS

IMPASTATRICI ORIZZONTALI



HORIZONTAL MIXERS

IMPASTATRICI ORIZZONTALI



The horizontal mixer is designed to make the dough from raw material mixtures for crackers, hard biscuits, short dough biscuits, extruded products, and other types of leavened products.

The mixer is built in various models with capacities from 200 to 1600 litres, and several optional accessories.

The mixer is equipped with the protection and safety systems.

All mixers can also be made according to the special requirements and specifications of the customer.

L' impastatrice orizzontale è studiata per preparare impasti da materie prime per una varietà molto ampia di prodotti, quali crackers, biscotti stampati, frollini, estrusi, lievitati.

E' costruita in vari modelli, con capacità da 200 a 1600 litri, e diversi accessori disponibili come optional.

Protezioni e sistemi di sicurezza ne garantiscono un funzionamento sempre sicuro.

Tutte le impastatrici possono essere personalizzate alle particolari esigenze e specifiche tecniche del Cliente.



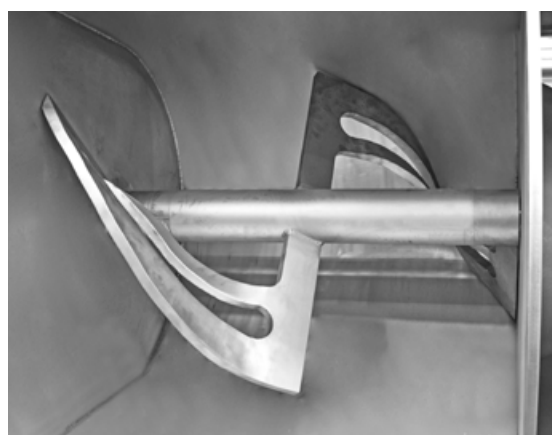
The machine frame is made of two supporting shoulders and sturdy cross painted steel, beams to ensure total rigidity of the structure able to withstand the important stresses of the movement of the machine.

La struttura della macchina deve la propria stabilità a due speciali spalle portanti e da traversi in acciaio verniciato particolarmente robusti in grado di sopportare le importanti sollecitazioni del movimento della macchina.



The control panel is equipped with touch screen that allows the storage of recipes and the setting of the mixing time in first and second speed. The electrical system is integrated in the machine.

Il pratico e intuitivo pannello di controllo touch screen consente il settaggio della velocità dell'impasto e la memorizzazione delle ricette. L'impianto elettrico è integrato nella macchina.



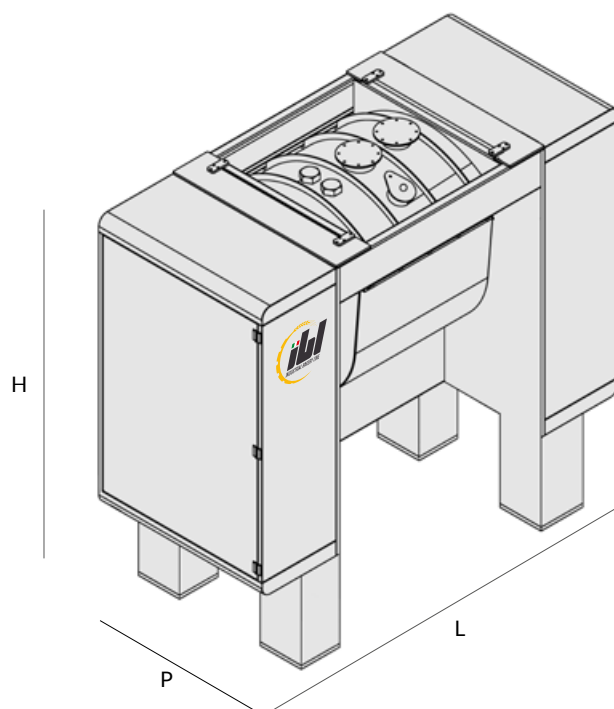
The mixing arm is made of AISI 304 stainless steel double blade; its profile is designed to create the minimum heating of the product and the maximum mixing and kneading. The mixing arm is driven by motor and gearbore controlled by inverter for right low and high speed setting by operator. Also the tilt of the bowl is controlled by a motor, and the tilt can be stopped at any time.

Il braccio mescolatore è realizzato in un'unica fusione di acciaio inossidabile AISI 304 a doppia pala elicoidale; il suo profilo è stato studiato per creare il minimo riscaldamento del prodotto e la massima resa di miscelazione ed impasto.

Il braccio mescolatore è azionato da motoriduttore controllato da inverter per consentire l'alta e la bassa velocità. Anche la rotazione della vasca è comandata da motoriduttore, e la rotazione può essere interrotta in qualsiasi momento.

TECHNICAL FEATURES

CARATTERISTICHE TECNICHE

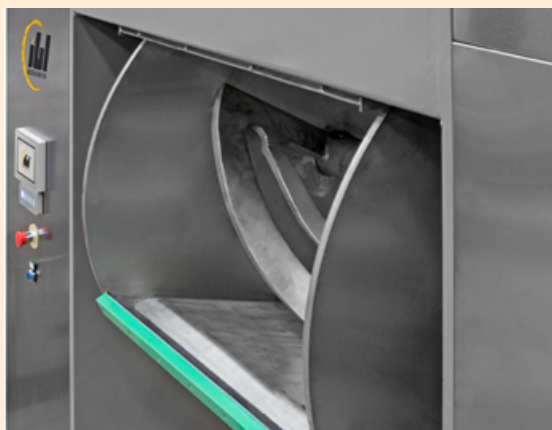


	LITRES <i>Litri</i>	DOUGH <i>Impasto</i>	POWER <i>Potenza</i>	DIMENSIONS <i>Dimensioni</i>	WEIGHT <i>Peso</i>
	l	Kg	kW	(PxLxH) mm	Kg
HM 200	200	130	10	900x1600x1800	1800
HM 300	300	180	15	1000x2060x1900	1950
HM 500	500	300	22	1100x2300x2000	2200
HM 800	800	500	30	1400x2600x2050	6000
HM 1100	1100	650	40	1500x3070x2150	7000
HM 1200	1200	680	50	1600x3270x2300	7600
HM 1600	1600	960	60	2300x3500x2400	8500

Tilting device angle	<i>Angolo di inclinazione</i>	145°
Back rotation bowl	<i>Rotazione indietro vasca</i>	35°
Minimum height discharge	<i>Altezza minima di scarico</i>	750 mm
Type of bowl	<i>Tipo di vasca</i>	Stainless steel AISI 304 - Acciaio inox AISI 304
Structure	<i>Struttura</i>	Painted carbon steel (stainless steel optional) Acciaio al carbonio verniciato (optional acciaio inox)
Electric panel	<i>Quadro elettrico</i>	Integrated - Integrato
Control system	<i>Sistema di controllo</i>	PLC with touch screen - PLC con touch screen
Mixing	<i>Miscelazione</i>	Double stainless steel arms - Doppi bracci in acciaio inox
Mixer speed	<i>Velocità mixer</i>	Double speed by inverter- Doppia velocità con inverter
Power supply	<i>Alimentazione elettrica</i>	220/400 V - 50 Hz

THE TUB

LA VASCA D'IMPASTO



The tightness of the tub to the frame is provided by mechanical seals generously sized. The lateral top gaskets of the tank are pneumatic to hermetically closed the top cover. The lid is designed with connecting flanges for automatic feed of flour, sugar, glucos, water).

Le tenute meccaniche generosamente dimensionate assicurano la chiusura ermetica della vasca con il braccio mescolatore. Per la tenuta laterale superiore della vasca sono installate delle guarnizioni pneumatiche che, espandendosi al momento della chiusura, offrono una barriera ermetica tra la vasca e il coperchio superiore. Il coperchio è predisposto con flange di connessione per eventuali carichi automatici di farina, zucchero, glucosio, acqua.

The tub is made of stainless steel AISI 304 and rotates up to 175°, to allow easy and complete unloading of the product. It also can rotate backwards by 35° to allow manual loading of micro-ingredients. The tub is made with double wall for cooling / heating of the dough, and is designed with connections for the inlet and outlet of the liquid with pressure relief valve and safety.

La vasca è realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 e ruota fino a 175°, per permettere lo scarico facile e completo del prodotto, inoltre può ruotare all'indietro di 35°, per permettere il carico manuale di microingredienti. La vasca è realizzata con doppia parete, per il raffreddamento/riscaldamento dell'impasto, ed è predisposta con raccordi per l'entrata e uscita del liquido, e con valvole di massima pressione e sicurezza.





I.B.L. s.r.l.
Industrial Bakery Line

Via Spagna, 1A
37069 Villafranca (Verona) - Italy
P.IVA e C.F. 03844020234

Phone +39 045 8731774
Fax +39 045 8739337
info@bakeryline.com
www.iblbakery.com