



sottoriva

Your future, our technology.

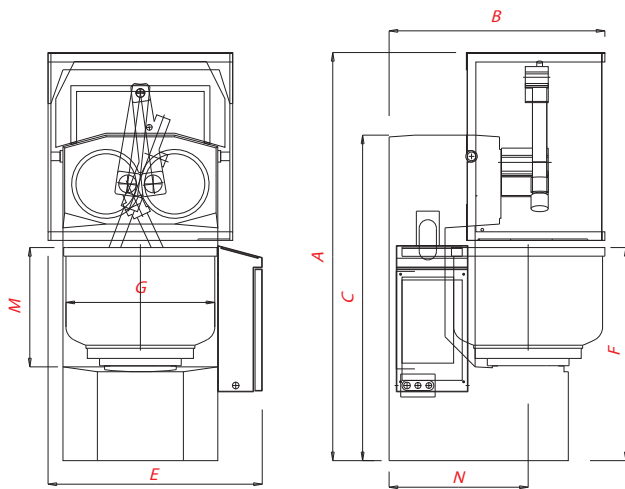


IBT

Impastatrice a bracci tuffanti
Double arm mixer

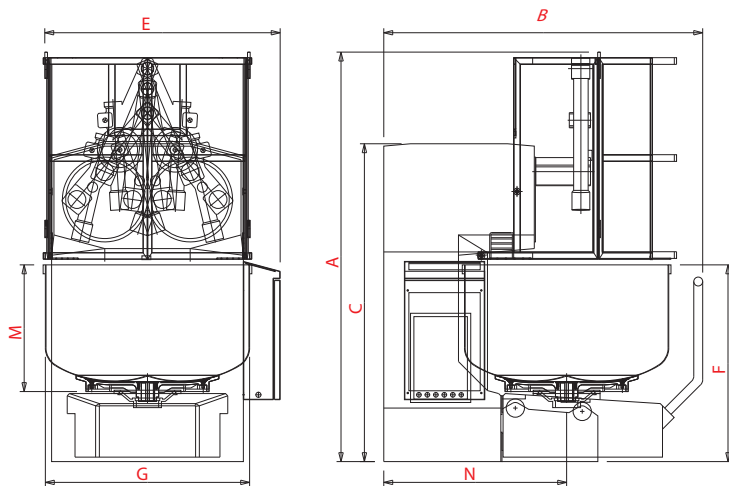
IBT Overall dimensions

IBT 2-3



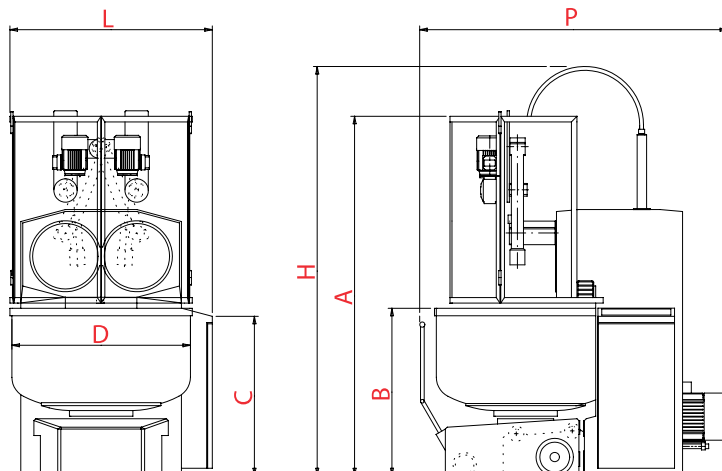
	IBT 2	IBT 3
A	1430 mm	1580 mm
B	785 mm	905 mm
C	1130 mm	1225 mm
E	750 mm	865 mm
F	743 mm	791 mm
G	520 mm	680 mm
M	397 mm	490 mm
N	485 mm	555 mm

IBT 4-5-6



	IBT 4	IBT 5	IBT 6
A	1870 mm	1835 mm	1835 mm
B	1120 mm	1360 mm	1360 mm
C	1275 mm	1425 mm	1425 mm
E	930 mm	1055 mm	1083 mm
F	805 mm	880 mm	900 mm
G	725 mm	915 mm	956 mm
M	490 mm	570 mm	580 mm
N	695 mm	820 mm	840 mm

IBT 5M-6M-7M



	IBT 5M	IBT 6M	IBT 7M
A	1925 mm	1925 mm	2040 mm
B	880 mm	900 mm	915 mm
C	855 mm	855 mm	865 mm
D	910 mm	950 mm	1030 mm
H	2130 mm	2130 mm	2240 mm
L	1065 mm	1085 mm	1205 mm
P	1590 mm	1630 mm	1730 mm

IBT 2-3

Impastatrice a bracci tuffanti con vasca fissa.
Double arm mixers with fixed bowl.

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca non estraibile

Struttura in fusione di ghisa. Bracci tuffanti in acciaio inox AISI 431 senza sollevamento. Vasca in acciaio inox AISI 304. Riparo antinfortunistico in materiale plastico antiurto con struttura di supporto in acciaio inox. Trasmissioni a cinghia e ingranaggi in bagno d'olio. Porta bracci montati su cuscinetti a sfere. Viene fornita di serie con 2 velocità di movimento bracci.

Il sistema a bracci tuffanti garantisce una buona ossigenazione dell'impasto senza riscaldarlo eccessivamente, anche alla velocità di lavoro più elevata. Particolarmente adatta per impasti teneri (la percentuale di liquidi non deve essere inferiore al 55%).

Di serie in versione con 2 temporizzatori per impostare i tempi di impasto nelle due velocità.

Double arm mixer with fixed bowl

Cast iron structure. AISI 431 stainless steel arms without lifting. AISI 304 stainless steel bowl. Transmission by belt and oil bath gears. Safety guard made of shock resistant plastic material with stainless steel support. Arm holder fitted on ball-bearings.

The double arm system guarantees a good oxygenation of the dough without overheating it, even if the high speed is used. Particularly suitable for soft mixings (the percentage of liquids doesn't have to be less than 55%) at 2 speeds.

Standard version at 2 speeds and 2 timers to set the work times.



Pesi e misure · Weight and dimensions

Modello Model	Potenza motore Motor power 1° vel. 2° vel. 1st speed 2nd speed	Volume vasca Bowl volume	Massa macchina Machine mass	Capacità max impasto Max dough capacity	Capacità max farina Max flour capacity	Dim.ni Macchina Machine size
IBT 2	1,2 kW 1,5 kW	66 lt	430 Kg	50 Kg	32 Kg	750x785x1430 mm
IBT 3	1,6 kW 2,2 kW	140 lt	590 Kg	80 Kg	51,5 Kg	865x900x1580 mm

IBT 4-5-6

Impastatrice a bracci tuffanti con vasca su carrello estraibile.
Double arm mixer with removable bowl.

Impastatrice a bracci tuffanti con vasca su carrello estraibile

Struttura in fusione di ghisa. Bracci tuffanti in acciaio inox AISI 431 con sollevamento manuale con volantini. Vasca in acciaio inox AISI 304. Riparo antinfortunistico in materiale plastico antiurto con struttura di supporto in acciaio inox. Trasmissioni a cinghia e ingranaggi in bagno d'olio. Porta bracci montati su cuscinetti a sfere. Il carrello è estraibile e predisposto per i sollevatori/rovesciatori di nostra produzione. Le impastatrici a braccia tuffanti sono particolarmente indicate in panifici, grissinifici, pasticcerie ed industrie dolciarie. Il sistema a bracci tuffanti garantisce una buona ossigenazione dell'impasto senza riscaldarlo eccessivamente, anche alla velocità di lavoro più elevata. È adatta per impasti teneri (la percentuale di liquidi nell'impasto non deve essere inferiore al 55%) ed essendo dotata di serie di doppia velocità di lavoro consente rapidi tempi d'impasto.

Di serie in versione con 2 temporizzatori per impostare i tempi di impasto nelle due velocità.

Double arm mixer with removable bowl

Cast iron structure. AISI 431 stainless steel arms with manual lifting by hand-wheel. AISI 304 stainless steel bowl. Safety guard made of shock resistant plastic material with stainless steel support. Transmission by belt and oil bath gears. Arms holders fitted on ball-bearings. Removable bowl trolley arranged to be lifted and poured by means of our lifting-tilting machines. The double arm system guarantees a good oxygenation of the dough without overheating it, even if the high speed is used. Particularly suitable for soft mixings (the percentage of liquids doesn't have to be less than 55%). At 2 speeds.

Standard version at 2 speeds and 2 timers to set the work times.



Pesi e misure · Weight and dimensions

Modello Model	Potenza motore Motor power 1° vel. 2° vel. 1st speed 2nd speed	Volume vasca Bowl volume	Massa macchina Machine mass	Capacità max impasto Max dough capacity	Capacità max farina Max flour capacity	Dim.ni Macchina Machine size
IBT 4	2,2 kW 3 kW	162 lt	865 Kg	120 Kg	77 Kg	930x1120x1870 mm
IBT 5	4,4 kW 5,5 kW	313 lt	1240 Kg	180 Kg	116 Kg	1055x1360x1835 mm
IBT 6	4,4 kW 5,5 kW	345 lt	1260 Kg	240 Kg	155 Kg	1083x1360x1835 mm

IBT 5M-6M-7M *Impastatrice a bracci tuffanti con vasca su carrello estraibile.* *Double arm mixer with removable bowl.*

Impastatrice a bracci tuffanti con vasca su carrello estraibile

Struttura in fusione di ghisa. Bracci tuffanti in acciaio inox AISI 431 CON SOLLEVAMENTO ELETTROMECCANICO. Vasca in acciaio inox AISI 304. Riparo antinfortunistico in materiale plastico antiurto con struttura di supporto in acciaio inox. Trasmissioni a cinghia e ingranaggi in bagno d'olio. Porta bracci montati su cuscinetti a sfere. Il carrello è estraibile e predisposto per i sollevatori/rovesciatori di nostra produzione. Le impastatrici a braccia tuffanti sono particolarmente indicate in panifici, grissinifici, pasticcerie ed industrie dolciarie. Il sistema a bracci tuffanti garantisce una buona ossigenazione dell'impasto senza riscaldarlo eccessivamente, anche alla velocità di lavoro più elevata. È adatta per impasti teneri (la percentuale di liquidi nell'impasto non deve essere inferiore al 55%) ed essendo dotata di serie di doppia velocità di lavoro consente rapidi tempi d'impasto, inoltre con l'utilizzo dei 2 temporizzatori si impostano i tempi di impasto nelle due velocità. Questo permette di automatizzare completamente il ciclo di lavoro.

Double arm mixer with removable bowl

Cast iron structure. AISI 431 stainless steel arms with ELECTRO-MECHANICAL LIFTING. AISI 304 stainless steel bowl. Safety guard made of shock resistant plastic material with stainless steel support. Transmission by belt and oil bath gears. Arms holders fitted on ball-bearings. Removable bowl trolley arranged to be lifted and poured by means of our lifting-tilting machines. The double arm system guarantees a good oxygenation of the dough without overheating it, even if the high speed is used. Particularly suitable for soft mixings (the percentage of liquids doesn't have to be less than 55%) At 2 speeds and 2 timers.



Pesi e misure · Weight and dimensions

Modello Model	Potenza motore Motor power 1° vel. 2° vel. 1st speed 2nd speed	Volume vasca Bowl volume	Massa macchina Machine mass	Capacità max impasto Max dough capacity	Capacità max farina Max flour capacity	Dim.ni Macchina Machine size
IBT 5M	4,4 kW 5,5 kW	313 lt	1280 Kg	180 Kg	116 Kg	1065x1590x2130
IBT 6M	4,4 kW 5,5 kW	345 lt	1285 Kg	240 Kg	155 Kg	1085x1630x2130
IBT 7M	6,1 kW 8 kW	400 lt	1500 Kg	320 Kg	206 Kg	1205x1730x2240



SOTTORIVA S.p.A.

Via Vittorio Veneto, 63
36035 Marano Vicentino (VI) ITALIA
Tel. +39.0445.595111
Fax +39.0445.595155
sottoriva@sottoriva.com
www.sottoriva.com



SOTTORIVA AMERICA INC

620- C Griffith Road
Charlotte, NC 28217 - USA
Tel: +1(704).714.5880
Fax +1(704).714.5881
sottorivaamerica@sottoriva.com
www.sottoriva.com