



Le braccia porta utensili della impastatrice serie DIVE sono costruiti in fusione di alluminio, mentre gli utensili impastatori sono realizzati in acciaio inox 316L, questi mediante un volantino possono essere regolati in altezza, questa caratteristica è indispensabile per l'impasto di certi prodotti ad esempio il panettone. Un'altra cosa molto interessante è che ogni qualvolta la macchina venga fermata, un dispositivo meccanico fa sì che le braccia si fermino sempre nel punto morto superiore agevolando l'operatore nella fase di scarico del prodotto dall'interno della vasca.



The arms of the DIVE series mixers are made of cast aluminium, while the mixing tools are made of 316L stainless steel. The tools can be adjusted in height thanks to a flywheel, an essential characteristic when mixing certain products, for example panettone. Another very interesting thing is that each time the machine is stopped, a mechanical device ensures that the arms always stop in the upper position, which makes it easier for the operator to empty the bowl.



Les bras porte-ustensiles du pétrin série DIVE sont construits en fusion d'aluminium alors que les ustensiles pétrisseurs sont réalisés en acier inox 316L et peuvent être réglés en hauteur par un petit volant; cette caractéristique est indispensable pour mélanger certains produits comme le panettone. Autre caractéristique très importante: chaque fois que la machine est arrêtée, un dispositif mécanique agit afin que les bras s'arrêtent toujours au point mort supérieur permettant à l'opérateur de décharger plus aisément le produit hors de la cuve.



Los brazos lleva utensilios de la amasadora serie DIVE están contruidos en fundición de aluminio, mientras que los utensilios amasadores están realizados en acero inoxidable 316L. Estos, a través de un volante pequeño pueden ajustarse en altura: esta característica es fundamental para amasar ciertos productos como por ejemplo el panettone. Otra cosa muy interesante es que cada vez que la máquina se detiene, un dispositivo mecánico se actúa para parar los brazos en el punto muerto superior, facilitando al operador en la fase de descarga del producto del interior de la tina.

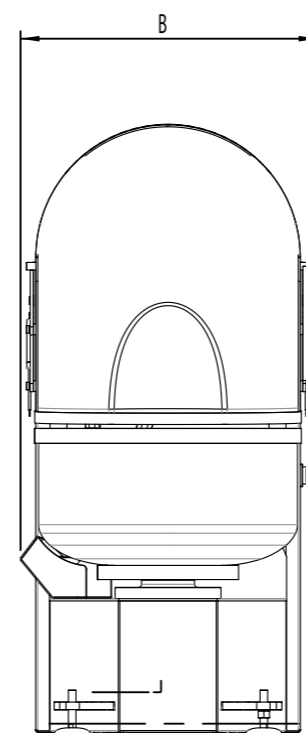
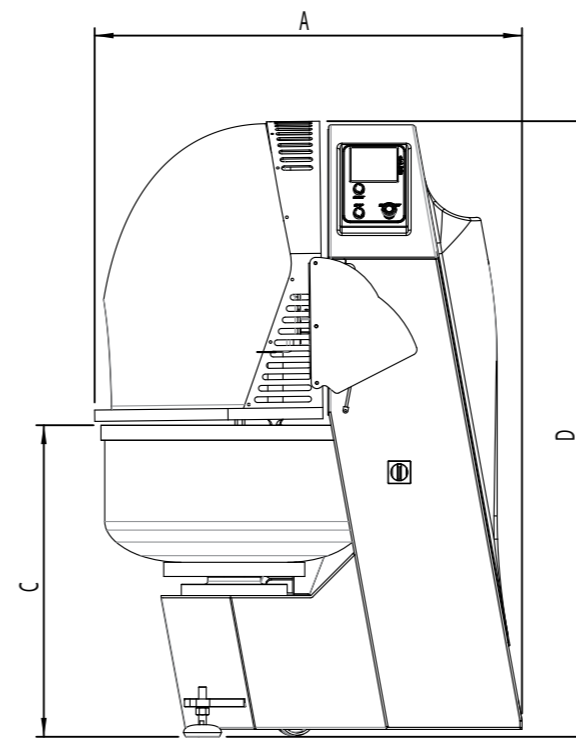


Подъемные рычаги тестомесителей серии DIVE изготавливаются из сплава алюминия, а рабочие крюки выполняются из нержавеющей стали 316L, которые с помощью маховика могут регулироваться по высоте, эта характеристика очень важна для замешивания некоторых типов теста, например теста на куличи. Желает обратить Ваше внимание еще на один интересный момент: при выключении машины в любой момент, рабочие рычаги всегда останавливаются в верхней мертвой точке, облегчая работу оператора по выгрузке теста из дежи.

MOD. / МОДЕЛЬ		IBT 45	IBT 60	IBT 80	IBT 100
Capacità pasta (min./max) Dough capacity Capacité pâte Capacidad de masa Вместимость тестовой массы(мин/макс)	Kg Kg	3/40	3/50	6/70	6/90
Capacità farina (min./max) Flour capacity Capacité farine Capacidad de harina Вместимость муки (мин/макс)	Kg Kg	2/26	2/32	5/45	5/65
Volume vasca / Bowl volume Volume cuve / Volumen tina Объем дежи	LT л	61	87	121	150
% acqua/farina minima Minimum water/flour % % eau/farine minimum % agua/harina minima % вода/мука (минимум)	%	50	50	50	50
Velocità minima delle braccia Minimum arm speed Vitesse minimal des bras Velocidad mínima de los brazos Мощность мотора при низкой скорости	RPM об	32	32	32	32
Velocità massima delle braccia Maximum arm speed Vitesse maximale des bras Velocidad máxima de los brazos Максимальная скорость вращения рабочих крюков	RPM об	80	80	80	80
Potenza motore Motor power Puissance moteur Potencia motor Мощность мотора	kW КВт	2.2	3	4	5.5
Corrente assorbita V. 230 Absorbed current Courant absorbé Corriente absorbida Потребляемая электроэнергия 230В	A	12	12	24	24
Corrente assorbita V. 400 Absorbed current Courant absorbé Corriente absorbida Потребляемая электроэнергия 400В	A	9.5	9.5	14	14
Altezza bordo vasca Feet to bowl rim height Hauteur bord cuve / Altura borde tina Высота до кромки дежи	C MM	673	773	820	900
Profondità totale / Total depth Profondeur totale / Profundidad total Глубина	A MM	890	890	1121	1121
Larghezza totale / Total width Largeur totale / Ancho total / Ширина	B MM	570	570	785	785
Altezza totale / Total height Largeur totale / Altura total / Высота	D MM	1380	1380	1620	1620
Peso netto / Net weight Poids net / Peso neto / Вес нетто	Kg Kg	250	265	490	515

## TUFFANTE

Dati Tecnici / Technical data / Технические данные



Tuffante Stampar si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento e senza preavviso. - All data not binding. Tuffante Stampar reserves the right to effect changes without prior notice. Информацию не окончательная. Фабрика Tuffante Stampar оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.



**Tuffante**

# Tuffante

Le impastatrici a braccia tuffanti serie DIVE sono il risultato di una ricerca continua rivolta ad utilizzare le migliori tecnologie per l'utilizzo sia dei materiali che componenti, ne dimostra il fatto che la struttura superiore dove alloggiavano gli ingranaggi è in fusione di ghisa e questo permette di ottenere una rigidità strutturale superiore alle classiche strutture in acciaio elettrosaldato ove le forti torsioni possono causare crepe nelle saldature e quindi generare una fuoriuscita di olio. Tutta la meccanica e gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio il quale garantisce una estrema silenziosità e durata nel tempo. Le impastatrici serie DIVE sono particolarmente indicate per gli impasti molto idratati tipo pane francese pan carré, grissini sia per pasticceria tipo croissant, panettone, brioche.

Nelle impastatrici a braccia tuffanti serie DIVE vengono montate delle protezioni antinfortunistiche in PET, il quale ha una resistenza meccanica molto elevata inoltre protegge l'operatore da inalazioni accidentali di polveri di farina generate durante l'impasto rispettando quindi tutte le normative igienico-sanitarie attualmente vigenti in materia di prevenzione. La vasca è costruita in acciaio inox di notevole spessore mediante tornitura da lastra, è inoltre rinforzata alla base per sostenere tutte le sollecitazioni meccaniche durante l'impasto.

The DIVE series of mixers with plunging arms is the result of continuous research into the best technology available for both materials and components. The superior structure where the gears are housed is proof of this, because made of cast iron which means greater structural rigidity than the classic electric welded steel structures, where strong twisting can cause the welding to crack and generate oil leaks. All the mechanical parts and gears work in an oil bath, which guarantees extreme quietness and a long life. The DIVE series mixers are particularly suitable for high-hydration dough used to make French bread, toasting loaves, and breadsticks for example, or cake dough that is used to make croissants, panettone, and brioches.

The DIVE series mixers with plunging arms are equipped with PED accident-prevention guards that have a very high mechanical resistance and which protect the operator from the accidental inhalation of flour dust, a hazard that appears when mixing. These shields respect all the health-hygiene regulations that are in force regarding prevention. The bowl is made of very thick stainless steel that has been metal spun, and which has a reinforced base to support all the mechanical stress generated during mixing.



Les pétrins à bras plongeants série DIVE sont le résultat d'une recherche continue afin d'utiliser les meilleures technologies dans les matériaux et dans les composants. C'est pour cette raison que la structure supérieure de ces pétrins, où sont logés les engrenages, est réalisée en fusion de fonte; ceci permet d'avoir une rigidité de la structure plus élevée par rapport aux structures classiques en acier soudé où les fortes torsions peuvent causer des fissures dans les soudures et donc engendrer des fuites d'huile. Toute la partie mécanique et les engrenages travaillent en bain d'huile avec la garantie d'une machine extrêmement silencieuse et de longue durée. Les pétrins de la série DIVE sont particulièrement indiqués pour les mélanges très hydratés du type pain français, pain de mie, gressins mais aussi en pâtisserie pour croissants, brioches, panettones.

Dans les pétrins à bras plongeants série DIVE sont montées des protections anti-accidents en PET, matériau d'une résistance mécanique très élevée, qui protègent l'opérateur des inhalations accidentelles de farine générées lors du pétrissage: nos pétrins répondent donc entièrement à toutes les réglementations hygiéniques et sanitaires actuellement en vigueur en matière de prévention. La cuve est construite en acier inox d'épaisseur importante obtenue par tournage centrifuge et elle est en outre renforcée à la base pour supporter toutes les sollicitations mécaniques au cours du pétrissage.

Las amasadoras de brazos a inmersión serie DIVE son el resultado de la investigación continua orientada a la utilización de las mejores tecnologías para el uso tanto de los materiales como de los componentes; de hecho, la estructura superior donde están alojados los engranajes está hecha de fundición de hierro, a fin de producir una rigidez de la estructura mayor en comparación con las clásicas estructuras de acero electrosoldado en que la fuerte torsión puede causar grietas en las soldaduras y por lo tanto generar un derrame de aceite. Toda la mecánica y los engranajes trabajan en un baño de aceite que garantiza durabilidad y una elevada silenciosidad. Las amasadoras serie DIVE son especialmente apropiadas para las masas muy hidratadas como pan francés, pan de molde, palitos, y también para los productos de pastelería como croissant, pan dulce y bollos.

En las amasadoras de brazos a inmersión serie DIVE se montan protecciones de seguridad en PET, que tienen una resistencia mecánica muy elevada y protegen al operador contra la inhalación accidental de polvo de harina generado en el amasado, respetando así todas las normas sanitarias vigentes en el ámbito de la prevención. La tina está construida en acero inoxidable de gran espesor obtenido a través de repujado al torno y además se ve reforzada en la base para soportar toda sollicitación mecánica durante el amasado.



IBT 45



IBT 60



IBT 80



IBT 100

Тестомесильные машины с подъемно-рычажным механизмом серии DIVE — это результат постоянных исследований и поиска в области новейших технологий по использованию не только новых материалов, но и структурных компонентов, что напрямую отражается также и на конструкции верхней части машины, где располагаются чугунные зубчатые шестерни. Именно это позволяет достичь наивысшую устойчивость верхней части машины по сравнению с традиционными классическими конструкциями из электросварной стали, где постоянные сильные вращения могут привести к появлению трещин в местах сварки и следовательно могут повлиять на утечку масла.

Все механические части и зубчатые шестерни при работе погружены в масло, что гарантирует максимально бесшумную и продолжительную работу.

Тестомесильные машины серии DIVE предназначены для замесов влажного теста, например: французский хлеб для гренок, хлебные палочки, круассаны, куличи.



Все тестомесильные машины с подъемно-рычажным механизмом серии DIVE имеют защиту из ПЭТ (полиэтилентерефлатат). Важная характеристика этого материала — высокая механическая прочность. Защита также способствует избежанию случайного вдыхания мучной пыли в процессе замеса; выполняется строго с соблюдением всех действующих гигиеническо-санитарных нормативов по технике безопасности.

Дежа изготавливается из нержавеющей стали значительной толщины посредством токарной обточки стальной пластины. Дно дежи специально усилено для ее поддержания при сильных механических нагрузках во время замешивания.