



IBT 100-VEL

Batidora planetaria de 100 l, sistema de elevación para cubeta Up / Down, tapa de seguridad de acero inoxidable, con variación electrónica de velocidad (20-215 rpm). Sistema planetario sin aceite. Panel de pantalla táctil de 7" para el control de la máquina. Equipado con gancho en espiral, paleta, batidor. Cuenco con ruedas.

IBT 100-VEL CR

Batidora planetaria de 100 l, cuerpo de acero inoxidable AISI 304, sistema de elevación para cubeta Up / Down, tapa de seguridad de acero inoxidable, con variación electrónica de velocidad (20-215 rpm). Sistema planetario sin aceite. Panel de pantalla táctil de 7" para el control de la máquina. Equipado con gancho en espiral, paleta, batidor. Cuenco con ruedas.

Especificación

Modelo de suelo, apto para todas las operaciones de amasado, mezclado y batido. Cuerpo pintado con pintura electrostática resistente a la corrosión u opción acero inoxidable AISI 304. Panel de pantalla táctil de 7" para el control de la máquina. Sistema de elevación para cubeta Up / Down Equipada con cubeta de acero inoxidable AISI 304 de 100 l de capacidad. Potente motor asíncrono con variación electrónica de velocidad. Sistema planetario protegido por agua. Protector de cubeta de acero inoxidable. Panel de control impermeable. El dispositivo de posición de la taza permite que la batidora se encienda solo cuando la taza y la tapa de seguridad están colocadas correctamente juntas.

Accesorios Incluidos

- 1 Caldero 100 l mixer
- 1 gancho espirale de 100 l
- 1 paleta mezcladora 100 l
- 1 batidor de 100 l
- 1 raspador de masa de 100 l

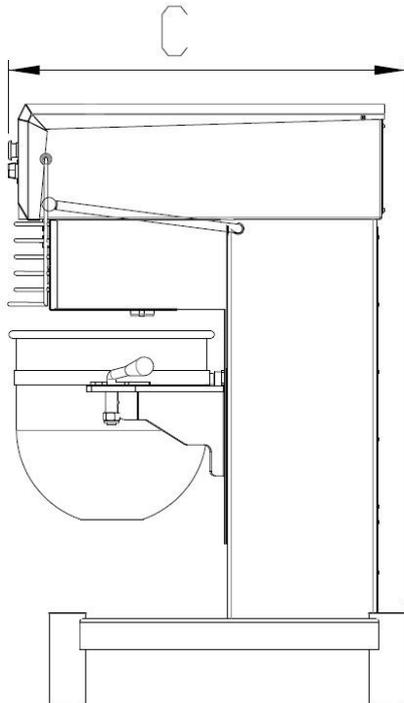
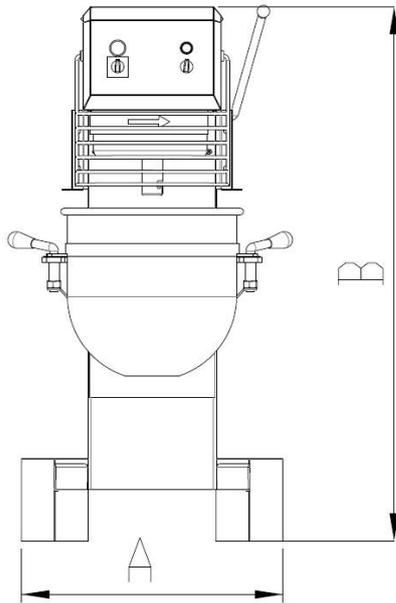


Características Principales

- Los mezcladores planetarios de la serie IBT proporcionan una mezcla muy intensa, rápida, homogénea y sin puntos muertos. Batidora profesional que proporciona todas las funciones básicas de la batidora; amasado de todo tipo de pastas, mezcla de productos semilíquidos, emulsiones y salsas diversas
- Los accesorios Dirmak están diseñados para un uso prolongado en condiciones de trabajo pesado. La batidora está equipada con gancho en espiral, paleta, batidor de varillas y recipiente para mezclar para 100 l.
- Variador de velocidad electrónico
- Panel de control con pantalla táctil de 7"
- Equipado con raspador
- Capacidad máxima (Harina, con 60% de hidratación) 25 kg apta para 315-1000 comidas por servicio.
- La cubierta de seguridad del cable permite agregar productos durante el trabajo, lo que garantiza la seguridad del operador.
- Subida y bajada de la taza controlada por sistema de elevación con bloqueo automático de la taza cuando está en posición elevada.
- Sistema de elevación con motor
- Caldero con ruedas
- El dispositivo de seguridad parará automáticamente la máquina cuando se baje el recipiente.
- La protección del recipiente de acero inoxidable evita el funcionamiento cuando la parte delantera de la protección está fuera de posición.
- Cubrir el alambre de acero inoxidable limita la harina y las partículas de polvo peligrosas cuando se usa en la preparación de panadería y pastelería.

Construcción

- Cuerpo pintado con pintura electrostática resistente a la corrosión u opción de acero inoxidable AISI304
- Caldero de acero inoxidable AISI 304- 100 l capacidad.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema planetario protegido contra el agua (controles eléctricos IP54, máquina general IP32)
- Tension : 5,5 + 0,55 kW para IBT 100-VEL
5,5 + 0,55 kW para IBT 100-VEL CR
- Movimiento planetario basado en un sistema planetario sin aceite impulsado por correa.



Eléctricidad

Voltaje de suministro :

IBT 100-VEL 380-415 V/3P/50-60Hz

IBT 100-VEL CR 380-415 V/3P/50-60Hz

Potencia eléctrica máxima :

IBT 100-VEL 5,5 + 0,55kW

IBT 100-VEL CR 5,5 + 0,55kW

Capacidad

Rendimiento (hasta) : 25 Kg / Cycle

Capacidad : 100 litros

Información Clave

Anchura (A) : 1350 mm

Altura (B) : 2100 mm

Profundidad (C) : 1500 mm

Peso de traslado : 600 Kg

Masa : 25 Kg con Gancho Espiral

Clara de Huevo : 200 piezas con Batidor

