



IBT 100-VEL

Batteur planétaire de 100 l, système de levage pour bol Up / Down, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variation de vitesse électronique (20-215 tr / min). Système planétaire sans huile. Panneau d'écran tactile de 7" pour contrôler la machine. Équipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet. Bol à roulettes

IBT 100-VEL CR

Batteur planétaire de 100 l, corps en acier INOX AISI 304, système de levage pour bol Up / Down, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variation de vitesse électronique (20-215 tr / min). Système planétaire sans huile. Panneau d'écran tactile de 7" pour contrôler la machine. Équipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet. Bol à roulettes.

Description

Modèle au sol, adapté à toutes les opérations de pétrissage, de mélange et de fouettage. Corps peint avec une peinture électrostatique résistante à la corrosion ou en acier inoxydable AISI 304. Panneau d'écran tactile de 7" pour contrôler la machine. Système de levage pour bol Up / Down Équipé d'un bol en acier inoxydable AISI 304 d'une capacité de 100 l. Moteur asynchrone puissant avec variation de vitesse électronique. Système planétaire protégé de l'eau. Protège-bol en acier inoxydable. Panneau de commande étanche. Le dispositif de positionnement du bol permet au batteur de ne s'allumer que lorsque le bol et le couvercle de sécurité sont correctement positionnés ensemble.

Accessoires

- 1 Bol de 100 l
- 1 Crochet spirale de 100 l
- 1 Palette de 100 l
- 1 Fouet de 100 l
- 1 Grattoir à pâte 100 l

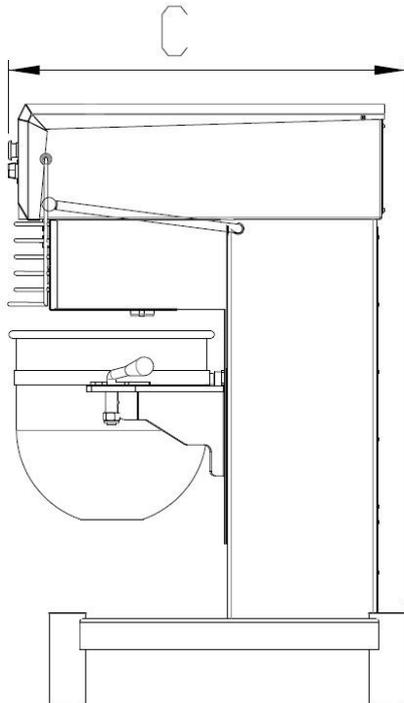
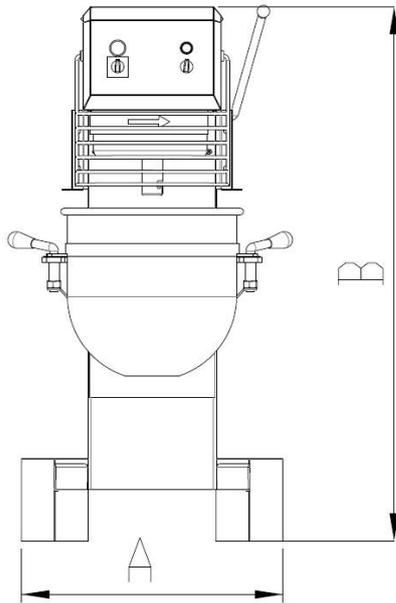


Caractéristiques Principales

- Les batteurs planétaires de la série IBT fournissent un mélange très intensif, homogène rapide et sans point mort. Batteur professionnel qui fournit toutes les fonctions de base du Batteur ; pétrissage de toutes sortes de pâtes, mélange de produits semi-liquides, émulsions et sauces diverses
- Les accessoires Dirmak sont conçus pour une utilisation à long terme dans des conditions difficiles. Le Batteur est équipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet métallique et d'un bol pour 100 l.
- Variateur de vitesse électronique.
- Panneau de commande à écran tactile de 7 pouces
- Système de levage avec moteur
- Grattoir équipé
- Capacité maximale (farine, avec 60% d'hydratation) 25 kg pour 315-1000 repas par service.
- Le couvercle de sécurité en fil permet d'ajouter des produits pendant le travail, assurant ainsi la sécurité de l'opérateur.
- Montée et descente de la cuve commandées par un système de levage avec verrouillage automatique de la cuve lorsqu'elle est en position relevée
- Bol à roulettes.
- Le capteur de sécurité empêche la machine de fonctionner lorsque la chaudière n'est pas dans sa position prévue.
- Le protège-bol en acier inoxydable empêche la machine de fonctionner lorsque le bol n'est pas complètement installé.

Construction

- Corps peint avec une peinture électrostatique résistante à la corrosion ou en option en acier inoxydable AISI304.
- Bol en acier inoxydable AISI 304 - 100 l capacité.
- Moteur asynchrone puissant.
- Système d'exploitation planétaire résistant à l'eau (classes IP : panneau de commande IP54, IP32 à l'échelle de la machine)
- Puissance : 5,5 + 0,55 kW pour IBT 100-VEL
5,5 + 0,55 kW pour IBT 100-VEL CR



Électrique

Tension :

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

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

Puissance Electrique Max :

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

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

Capacité

Performance (Jusqu'à) : 25 Kg / Cycle

Capacité: 100 litre

Informations Clés

Largeur (A) : 1350 mm

Hauteur (B) : 2100 mm

Profondeur (C) : 1500 mm

Poids d'Expédition : 600 Kg

Pâte: 25 Kg Avec Crochet Spirale

Blanc d'Œuf : 200 pièces avec fouet

