



IBT 12-VE Batidora planetaria de 10 L , tapa de seguridad de acero inoxidable, con variación electrónica de velocidad (21-201 rpm). Sistema planetario sin aceite. Uso de mesa. Equipado con gancho en espiral, paleta , batidor , caldero de acero inoxidable de 10 L.

Especificación

Modelo de sobremesa, apto para todas las operaciones de amasado, mezclado y batido. Cuerpo pintado con pintura electrostática resistente a la corrosión o opción acero inoxidable AISI 304. Equipado con caldero de acero inoxidable AISI 304 de 10 litros de capacidad. Potente motor asíncrono con variador de velocidad electrónico. Sistema planetario protegido por agua. Protector de caldero de acero inoxidable. Panel de control de botones a prueba de agua con temporizador 60 minutos. El dispositivo de posición del caldero permite que la batidora se encienda solo cuando el caldero y la tapa de seguridad están colocados correctamente juntos.

Accesorios Incluidos

- 1 Caldero 10 L
- 1 Gancho espiral 10 L
- 1 Paleta mezcladora 10 l
- 1 Batidor 10 l

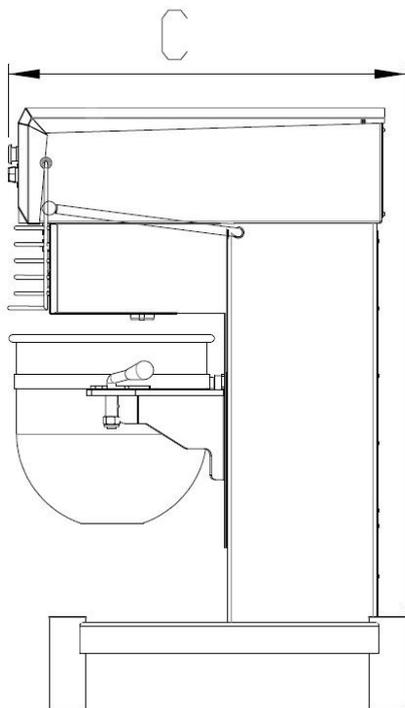
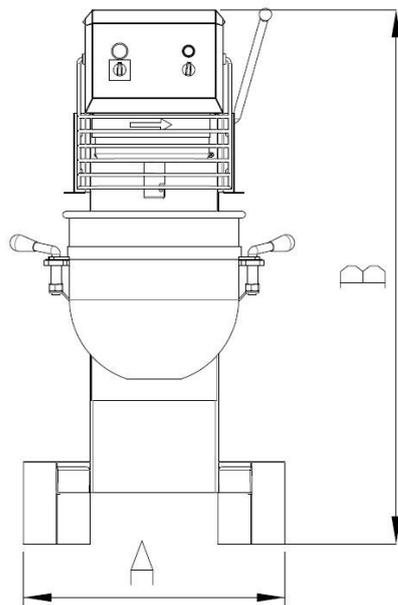


Características Principales

- 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, productos semilíquidos, emisiones y salsas diversas.
- Los accesorios Dirmak están diseñados para un uso prolongado en condiciones de trabajo pesado. La batidora esta equipada con un gancho en espiral, una paleta, un batidor y caldeo de 10 L.
- Batidora planetario de sobremesa.
- Botones de Panel de Control Impermeable y con temporizador.
- Variador de velocidad electrónico.
- Capacidad máxima (Harina, con %60 hidratación) 2,5 kg, apto para 35-100 comidas por servicio.
- La cubierta de seguridad de acero inoxidable permite agregar productos durante el trabajo, lo que garantiza la seguridad del operador.
- Subida y bajada del caldero controlada por palanca con bloqueo automático del caldero en posición elevada.
- El dispositivo de seguridad detendrá automáticamente la maquina cuando se baje el recipiente.
- La protección del caldero de acero inoxidable evita el funcionamiento cuando la parte delantera de la protección esta fuera de posición.
- Cubrir el alambre de acero inoxidable, limita la harina y las partículas de polvo inseguras cuando se usa panadería y preparación de pasteles.

Construcción

- AISI 304 Cuerpo de acero inoxidable
- AISI 304 Caldero de acero inoxidable —10 L capacidad.
- Motor asíncrono con alto par de arranque.
- Sistema planetario protegido contra el agua (IP54 controles eléctricos, IP 32 maquina en general)
- Poder : 0,55 kW para IBT 12-VE
- Movimiento planetario basado en un sistema planetario sin aceite accionado por correa.



Eléctrico

Voltaje de suministro :

IBT 12-VE 200-220 V/1P/50-60Hz

Potencia eléctrica máxima. :

IBT 12-VE 0,55 kW

Capacidad

Rendimiento (hasta) : 2,5 Kg / Ciclo

Capacidad : 10 litros

Información Clave

Anchura : 500 mm

Altura : 650 mm

Profundidad: 750 mm

Peso de traslado : 70 Kg

Pasta de agua fría : 2,5 Kg con Gancho Espiral

Clara de Huevo : 10 piezas con Batidor