



IBT 22-33 Batteur planétaire 20 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec moteur à 3 vitesses (68-136-201 tr / min). Système planétaire sans huile. Équipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet.

IBT 22-VE Batteur planétaire 20 l, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variation de vitesse électronique (21-201 tr / min). Système planétaire sans huile. Équipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet.

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. Équipé d'un bol en acier inoxydable AISI 304 d'une capacité de 20 l. Moteur asynchrone puissant avec variation de vitesse électronique. Système planétaire protégé de l'eau. Protège-bol en acier inoxydable. Panneau de commande étanche avec minuterie de 60 minutes. 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 20 litres
- 1 Crochet spiral 20 litres
- 1 Pagaie de 20 l litres
- 1 Fouet de 20 litres

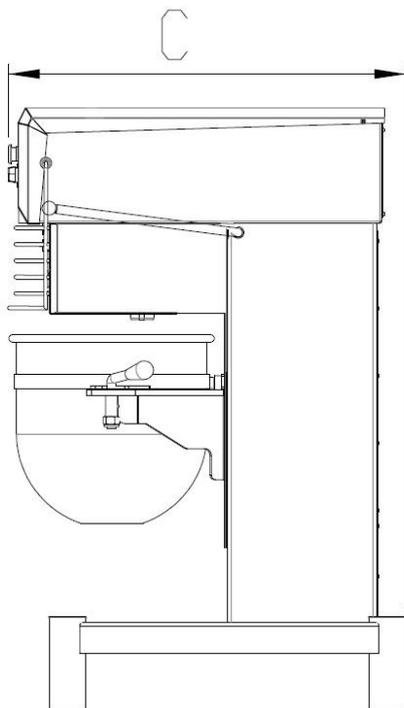
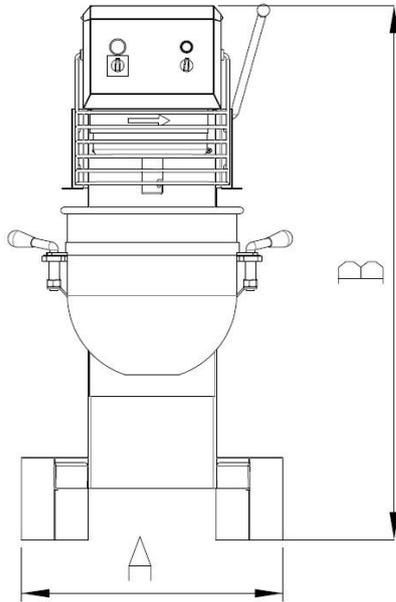


Main Features

- Les batteurs planétaires de la série IBT permettent un mélange très intensif, rapide homogène 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 et d'un bol pour 20 l.
- Panneau de commande à bouton étanche avec minuterie
- Variateur de vitesse 3 vitesses ou électronique
- Capacité maximale (farine, avec 60% d'hydratation) 5 kg pour 65-200 repas par service
- Le couvercle de sécurité en fil permet d'ajouter des produits pendant le travail, assurant ainsi la sécurité de l'opérateur
- Le dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque le couvercle s'ouvre
- La protection de cuve en acier inoxydable empêche le fonctionnement lorsque la partie avant de la protection est hors de position
- En recouvrant le fil en acier inoxydable, on limite la farine et les particules de poussière dangereuses lors de l'utilisation en boulangerie et pâtisserie.

Construction

- Corps peint avec une peinture électrostatique résistante à la corrosion ou en option en acier inoxydable AISI304.
- Bol en acier inoxydable AISI 304 - capacité 20 L.
- Moteur asynchrone a couple de démarrage élevé.
- Système planétaire protégé contre l'eau (commandes électriques IP54, machine globale IP32)
- Puissance Electrique : 0,5-0,7-0,9 kW pour IBT 22-33
1,5 kW pour IBT 22-VE
- Mouvement planétaire base sur un système planétaire sans huile entraine par courroie.



Électrique

Tension :

IBT 22-33 380-415 V/3P/50-60Hz

IBT 22-VE 200-220 V/1P/50-60Hz

Puissance Electrique Max . :

IBT 22-33 0,5-0,7-0,9 kW

IBT 22-VE 1,5 kW

Capacité

Performance (Jusqu'à) : 5 Kg / Cycle

Capacité: 20 litre

Informations Clés

Largeur (A) : 560 mm

Hauteur (B) : 1100 mm

Profondeur (C) : 700 mm

Poids d'Expédition : 140 Kg

Pâte : 5 Kg Avec Crochet Spirale

Blanc d'Œuf : 40 pièces avec fouet

