DİRMAK IMS
INDUSTRIAL MIXING SYSTEMS

IBT 64 Séries de Batteurs Mélangeurs
Batteur Planétaire, 40 L

IBT 42-VE 40 L batteur planétaire, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variation de vitesse elec tronique (20 –195 tours/min). Systeme planétaire sans huile. Equipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet.

IBT 42-33 40 L batteur planétaire, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec moteur à 3 vitesses (65 – 130 –195 tr/min). Système planétaire sans huile. Equipé d'un crochet en spirale,d'une palette, d'un fouet.

Specification

Modèle au sol, adapté à toutes les opérations de pétrissage, de mélange et de fouettage. Corps peint électrostatiquement résistant à la corrosion

option peinture ou acier inox AISI 304. Equipé d'un bol en acier inoxydable AISI 304 d'une capacité de 40 l. Moteur asynchrone puissant avec variateur de vitesse électronique. Planétaire protégé de l'eau système. Protège bol en acier inoxydable. Commande par bouton étanche panneau avec minuterie de 40 minutes. Le dispositif de positionnement du bol permet que le mixeur ne s'allume que lorsque le bol et le couvercle de sécurité sont correctement positionnés ensemble.

Accessories Inclus

- 1 cuve 40 l
- 1 palette 40 l
- 1 crochet a spirale 40 l
- 1 fouet 40 l

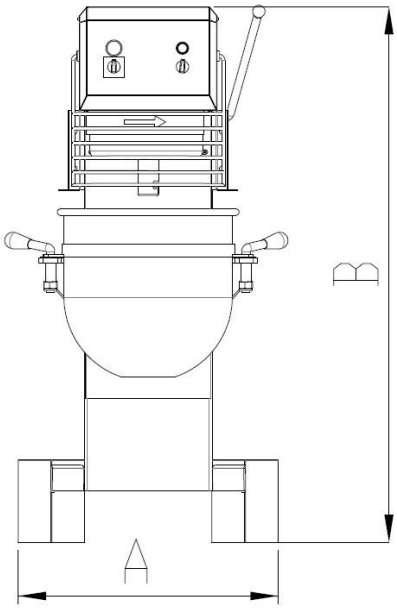
Caractéristiques Principales

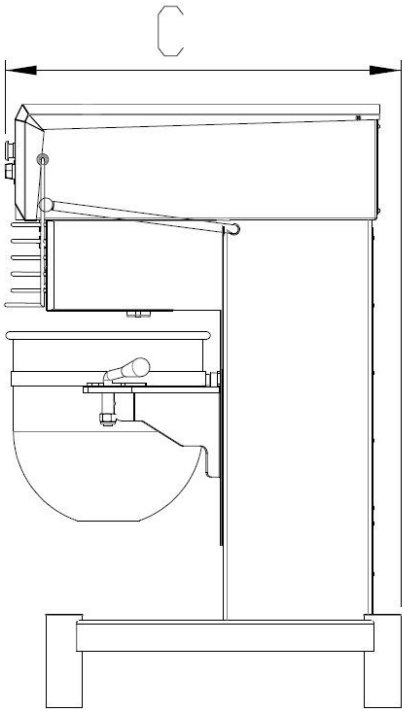
- Les mélangeurs planétaires de la série IBT fournissent un mélange tres intensif, rapide, homogene et sans point mort. Batteur mélangeurs professional qui fournit toutes les fonctions de base du mélangeur pétrissage de toutes sortes de pates, mélange de produits semi-liquides , émilsions et sauces diverses.
- Les accessoires de DIRMAK sont conçus pour une utilisation a long terme dans des conditions difficiles. Le mélangeur est équipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet et d'un bol pour 40 L.
- Panneau de commande a bouton étanche avec minuterie.
- Variateur a 3 vitesses ou vitesse électronique.
- Capacité maximale (farine, avec %60 d'hydratation) 15 kg, convient pour 130 –400 repas par service.
- Le couvercle de sécurité en fil permet d'ajouter des produits pendant le travail, assurant ainsi la sécurité de l'operateur.
- Montée et descente de la bol commandées par levier avec verrouillage autamatique de la bol en position relevée.
- Le dispositif de sécurité arretera automatiquement la machine lorsque le bol est abaissé.
- La protection de la bol en acier inoxydable empeche le fonctionnement lorsque la partie avant de la protection est hors de position.
- Couvrir le fil d'acier inoxydable, limite la farine et les particules de poussiere dangereuses lorsqu'il est utilise dans la preparation de boulangerie et de patisserie.

Construction

- Corps peint avec une peinture électrostatique résistante a la corrosion ou une option en acier inoxydable AISI 304.
- Bol en acier inoxdyable AISI 304—capacité 40 L.
- Moteur asynchrone a couple de démerrage élevé.
- Systeme planétaire protégé contre l'eau (commdandes électrique IP54, machine globale IP32)
- Puissance: 3,0 kW pour IBT 42-VE
  1,0-1,5-1,85 kW pour IBT 42-33
- Mouvement planétaire basé sur un systeme planétaire sans huile entraine par courroie.

DİRMAK IMS
IBT 42 BATTEUR MELANGEUR





Electricité

Tension :

IBT 42-VE	200-220 V/1P/50-60hZ
IBT 42-33	380-415 V/3P/50-60hZ

Puissance électrique Max. :

IBT 42-VE	3,0 kW
IBT 42-33	1,0-1,5-1,85 kW

Capacité

Performance (max) : 10 Kg / Cycle

Capacité : 40 litre

Information

Largeur (A) : 620 mm

Longeur (B) : 1280 mm

Profondeur (C) : 900 mm

Poids d'éxpedition : 250 Kg

Pâte d'eau froide : 10 Kg avec le crochet a spirale

Blancs d'oeufs : 80 pcs avec fouet

DİRMAK MAKİNA SANAYİ ve TİC. LTD. ŞTİ.

La société se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits san préavis. Toutes les informations sont correctes au moment de l'impression