



IBT 64-33 60 L mixeur planétaire, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec 3 vitesses (65 –130 –195 tours/min). Système planétaire sans huile. Equipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet.

IBT 64-VE 60 L mixeur planétaire, couvercle de sécurité en acier inoxydable, avec variation de vitesse électronique (20 –195 tours/min). Système planétaire sans huile. Equipé d'un crochet en spirale, d'une palette, d'un fouet.

Specification

Floor model, suitable for all kneading, mixing and whipping operations. Body painted with corrosion resistant electrostatically paint or AISI 304 stainless steel option. Equipped with 60 l capacity stainless steel AISI 304 bowl. Powerful asynchronous motor with electronic speed variator. Water protected planetary system. Stainless steel bowl guard. Water proof button control panel with 60 minutes timer. Bowl position device allows the mixer to switch on only when the bowl and safety cover are properly positioned together.

Accessoires Inclus

- 1 bol mélangeur 60 L
- 1 Palette Mélangeuse
- 1 Fouet 60 L
- 1 de Crochet Spirale 60 L

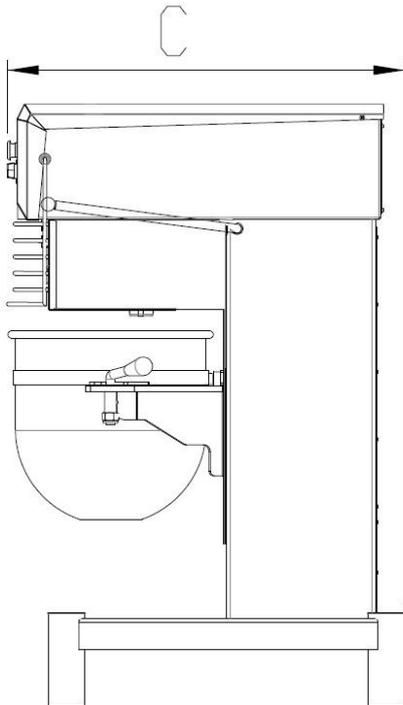
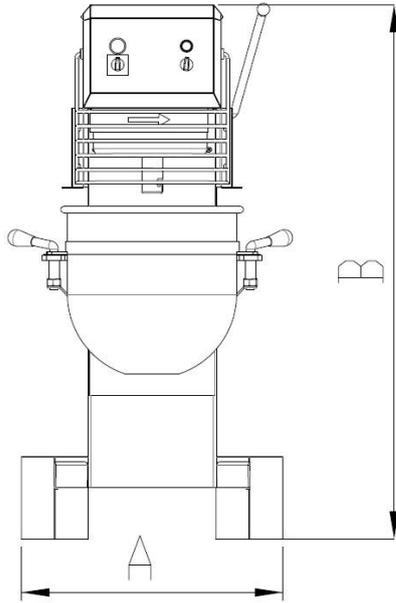


Caractéristiques Principales

- Les mélangeurs planétaires de la série IBT fournissent un mélange très intensif, rapide, homogène et sans point mort. Batteur mélangeurs professionnel qui fournit toutes les fonctions de base du mélangeur pétrissage de toutes sortes de pâtes, mélange de produits semi-liquides, émulsions et sauces diverses.
- Les accessoires de DIRMAK sont conçus pour une utilisation à 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 60 L.
- Panneau de commande à bouton étanche avec minuterie.
- Variateur à 3 vitesses ou vitesse électronique.
- Capacité maximale (farine, avec %60 d'hydratation) 15 kg, convient pour 190 –550 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 bol commandées par levier avec verrouillage automatique de la bol en position relevée.
- Le dispositif de sécurité arrêtera automatiquement la machine lorsque le bol est abaissé.
- La protection de la bol en acier inoxydable empêche 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 poussière dangereuses lorsqu'il est utilisé dans la préparation de boulangerie et de pâtisserie.

Construction

- Corps peint avec une peinture électrostatique résistante à la corrosion ou une option en acier inoxydable AISI 304.
- Bol en acier inoxydable AISI 304—capacité 60 L.
- Moteur asynchrone à couple de démarrage élevé.
- Système planétaire protégé contre l'eau (commandes électrique IP54, machine globale IP32)
- Puissance : 1,0-1,5-1,85 kW for IBT 64-33
3,0 kW for IBT 64-VE
- Mouvement planétaire basé sur un système planétaire sans huile entraîne par courroie.



Electricité

Tension :

IBT 64-33 380-415 V/3P/50-60Hz

IBT 64-VE 200-220 V/1P/50-60Hz

Puissance électrique Max. :

IBT 64-33 1,0-1,5-1,85 kW

IBT 64-VE 3,0 kW

Capacité

Performance (max) : 15 Kg / Cycle

Capacité : 60 litres

Information

Largeur (A) : 620 mm

Longeur (B) : 1280 mm

Profondeur (C) : 900 mm

Poids d'Expédition : 250 Kg

Pate d'eau froide : 15 Kg Avec Crochet en Spirale

Blancs d'oeufs : 20 pcs Avec Fouet

