



IBT 12-VE Batteur planétaire de table 10 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

Spécification

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 une option en acier inoxydable AISI 304. Équipé d'un bol en acier inoxydable AISI 304 d'une capacité de 10 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 10 litres
- 1 Crochet spirale 10 litres
- 1 Pagaie 10 litres
- 1 Fouet de 10 litres



Caractéristiques Principales

- 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 10 l.
- Mélangeur planétaire a table.
- Panneau de commande à bouton étanche avec minuterie
- Variateur de vitesse électronique
- Capacité maximale (farine, avec 60% d'hydratation) 2,5 kg pour 30 à 100 repas par service.
- Le couvercle de sécurité permet d'ajouter des produits pendant le travail, assurant ainsi la sécurité de l'opérateur.
- Montée et descente de la cuve commandées par levier avec un verrouillage automatique de la cuve en position relevée.
- 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
- Couvrir le fil en acier inoxydable permet de limiter la farine et les particules de poussière dangereuses lors de l'utilisation en boulangerie et pâtisserie.

Construction

- Le Corps en acier inoxydable AISI 304
- Bol en acier inoxydable AISI 304 – capacité 10 L.
- Moteur asynchrone a couple de démarrage élevé
- Système planétaire protégé contre l'eau (commandes électriques IP54, machine globale IP32)
- Puissance : 0,55 kW pour IBT 12-VE
- Mouvement planétaire base sur un système planétaire sans huile entraine par courroie.

Électrique

Tension :

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

Puissance Electrique Max :

IBT 12-VE 0,55 kW

Capacité

Performance (Jusqu'à) : 2,5 Kg / Cycle

Capacité : 10 litre

Informations Clés

Largeur :

Hauteur :

Profondeur :

Poids d'Expédition : 70 Kg

Pâte : 2,5 Kg Avec Crochet Spirale

Blanc d'Œuf : 20 pièces avec fouet

