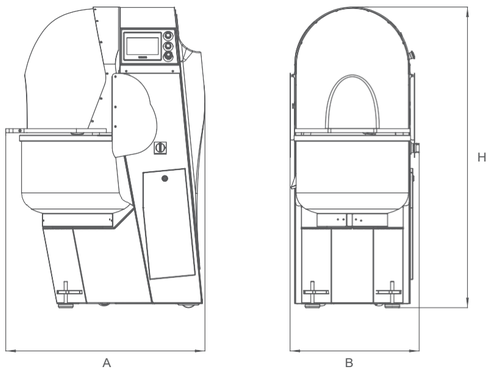
Dane techniczne

Rysunki techniczne
Tekno IBT



Dane techniczne *Tekno IBT*	*U.M.*	*IBT45*	*IBT60*	*IBT80*	*IBT100*	*IBT140*	*IBT160*
		Ax Bx H		Ax Bx H		Ax Bx H	
Wymiary maszyny (A x B x H)	mm	985 x 640 x H.1485		1200 x 800 x H.1630		1415 x 955 x H.1875	
Wymiary misy (Ø x H)	mm	550 x 290	550 x 390	680 x 360	680 x 440	780 x 460	
Pojemność ciasta	kg	40	60	80	100	140	160
Nominalna pojemność misy	L	63	87	130	160,5	210	
Moc znamionowa	kW	2,2		4		11	
Napięcie zasilania	V	230 - 400					
Częstotliwość	Hz	50/60					
Liczba faz		3PH + PE (opcjonalnie TOUCH SCREEN / DIGITAL 3PH + N + PE)					
Masa netto maszyny	kg	370	375	530	540	630	660
Obroty spirali 1. / 2. bieg							
(50 Hz), 2-biegowy minutnik	RPM	36/54		36/63		36/63	
Obroty misy 1. / 2. bieg							
(50 Hz), 2-biegowy minutnik	RPM	36/84		36/84		36/84	

Tekno Stamap®

Via Tretti Marotti, 4
36040 Grisignano di Zocco
Vicenza _ Italy

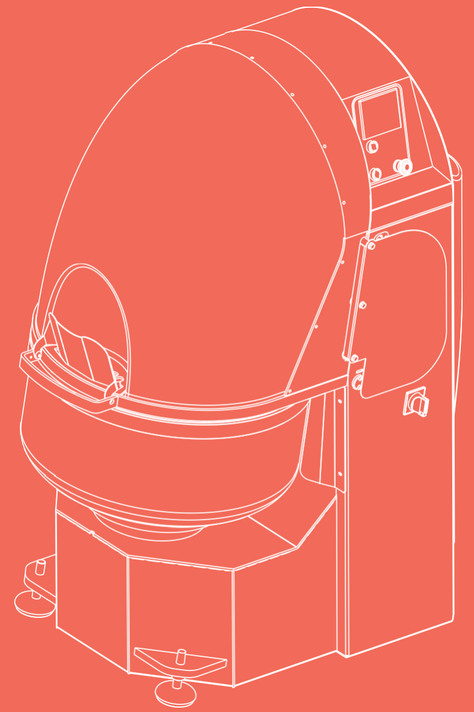
T.: 0039 0444 - 414 735
F.: 0039 0444 414 719

www.teknostamap.eu
info@teknostamap.com

Diving

Mikser z ramieniem zanurzeniowym

MADE IN ITALY



Tekno Stamap
Technology boosting creativity

www.teknostamap.eu

PL

Diving

***Mikser** z ramieniem zanurzeniowym*

DOŚWIADCZENIE W PROJEKTOWANIU

Miksery z ramieniem zanurzeniowym Tekno Stamap są wynikiem ciągłych badań nad wykorzystaniem najlepszych technologii w doborze materiałów i komponentów. Potwierdza to górna konstrukcja z odlewu żeliwnego przekładni, która zapewnia większą sztywność konstrukcji i eliminuje ryzyko wycieków oleju, możliwych w konstrukcjach spawanych ze stali elektroweldowanej. Mechanika i przekładnie, pracujące całkowicie w kąpieli olejowej, gwarantują niezawodność i cichą pracę przez długi czas. Miksery z ramieniem zanurzeniowym IBT są szczególnie odpowiednie zarówno do ciast wysoko nawodnionych, jak i ciast drożdżowych.

Mikser wyposażony jest w zabezpieczenia chroniące przed wypadkami wykonane z PET, materiału o bardzo wysokiej odporności mechanicznej, który chroni operatora przed przypadkowym wdychaniem pyłu i mąki powstającej podczas mieszania. W ten sposób maszyna spełnia wszystkie obowiązujące przepisy bezpieczeństwa i ochrony. Misa wykonana jest z bardzo grubej stali nierdzewnej, obrabiana metodą toczenia, a jej podstawa dodatkowo wzmocniona, aby wytrzymać wszystkie naprężenia mechaniczne powstające podczas mieszania.



Idealny do ciast takich jak: chleb francuski, chleb kanapkowy, paluchy chlebowe, rogaliki, panettone oraz brioche

IBT

Mikser
z najwyższej półki



Duża elastyczność ustawień i możliwość dostosowania do indywidualnych potrzeb

Wentylator komory ciasta, zapewniający stały odpowiedni poziom wilgotności

Regulowany tłok hydrauliczny do kontrolowanego opadania kratki

*Blokada maszyny zawsze z ramionami w pozycji uniesionej, ułatwiająca rozładunek i czyszczenie**

Tłok pneumatyczny ułatwiający podnoszenie osłony

Maszyna na kółkach

**dotyczy wyłącznie wersji z regulowaną prędkością i panelem dotykowym*

RAMIONA I NARZĘDZIA

Narzędzia mieszające wykonane ze stali nierdzewnej 316L, z ramionami mocującymi narzędzia z odlewanego aluminium.

Uchwyt do ręcznej regulacji wysokości narzędzi.



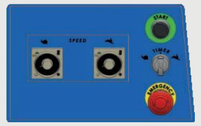
PANEL STEROWANIA

• 2 biegi z minutnikiem

Standardowy panel posiada selektor 2 biegów z mechanicznym minutnikiem.

• Programowalny z ekranem dotykowym

Programowalny panel z ekranem dotykowym dostępny jest jako opcja, umożliwiając programowanie czasu pracy maszyny, cykli roboczych oraz prędkości narzędzi.





OTWARTY ŚLIZG

Ślizg ze stali nierdzewnej umożliwiający dodawanie składników nawet w trakcie pracy, bez konieczności podnoszenia osłony z PET, łatwy do czyszczenia.

