



BITE/N

Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



Impastatrice a braccia tuffanti a vasca fissa

Le impastatrici a braccia tuffanti della Gamma Bite/N utilizzano i migliori materiali e componenti per un utilizzo efficace della macchina. La struttura superiore è in fusione di ghisa e questo permette di ottenere una rigidità strutturale superiore alle classiche strutture in acciaio elettrosaldato ove le forti torsioni possono causare crepe nelle saldature e quindi generare una fuoriuscita di olio.

La meccanica e gli ingranaggi lavorano in bagno d'olio per garantire una estrema silenziosità e durata nel tempo. La vasca è costruita in acciaio inox di notevole spessore mediante tornitura da lastra, è inoltre rinforzata alla base per sostenere tutte le sollecitazioni meccaniche durante l'impasto.

Le braccia porta utensili sono costruite in fusione di alluminio, mentre gli utensili impastatori sono realizzati in acciaio inox 316L e mediante un volantino possono essere regolati in altezza; inoltre, qualora la macchina venga fermata, un dispositivo meccanico fa in modo che le braccia si fermino sempre nel punto morto superiore, agevolando l'operatore nella fase di scarico del prodotto dall'interno della vasca.

Le impastatrici Bite/N sono indicate per gli impasti particolarmente idratati, come quelli per il pane francese, il pan carré, per i grissini ma anche per i prodotti di pasticceria tipo croissant, panettone, brioche.

Caratteristiche standard

- Struttura e bracci porta-utensili in fusione di ghisa
- Utensili e vasca in acciaio inox.
- Protezioni realizzate con plexiglass e griglia in acciaio inox.
- Circuito di comando in bassa tensione a 24 Volt. Motori protetti da termici e terne di fusibili contro i sovraccarichi e i corti circuiti.
- Macchina montata su piedi inox.
- Disponibile in due versioni:
 - 2 velocità e 2 timer
 - 1 velocità variabile con pannello digitale
- Lubrificazione degli ingranaggi in bagno d'olio.

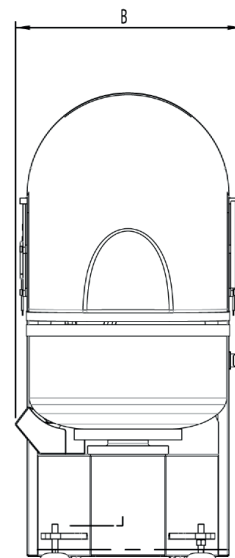
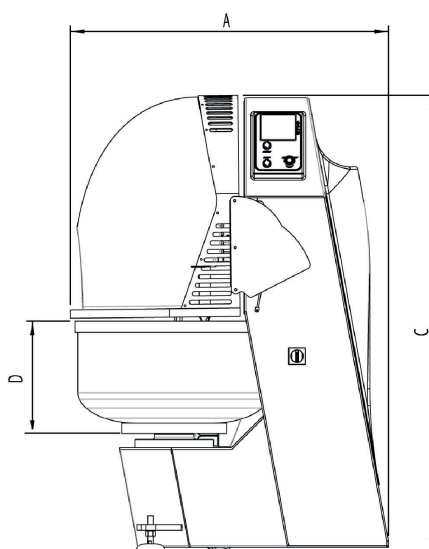
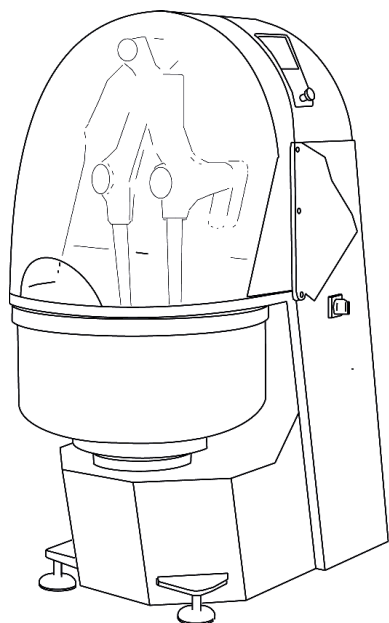
MODELLI

BITE/N — 45	Impastatrice con capacità 45 L e 30 kg ca. di pasta (rif. tabella dati tecnici)
BITE/N — 60	Impastatrice con capacità 60 L e 45 kg ca. di pasta (rif. tabella dati tecnici)
BITE/N — 80	Impastatrice con capacità 80 L e 60 kg ca. di pasta (rif. tabella dati tecnici)
BITE/N — 100	Impastatrice con capacità 100 L e 75 kg ca. di pasta (rif. tabella dati tecnici)
BITE/N — 140	Impastatrice con capacità 140 L e 90 kg ca. di pasta (rif. tabella dati tecnici)
BITE/N — 160	Impastatrice con capacità 160 L e 120 kg ca. di pasta (rif. tabella dati tecnici)



IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI CON VASCA FISSA BITE/N

BITE/N TWIN ARM MIXER WITH FIXED BOWL



Dati tecnici/Technical data		BITE/N	BITE/N	BITE/N	BITE/N	BITE/N	BITE/N
		45	60	80	100	140	160
Capacità impasto/Dough capacity	kg	30	45	60	75	90	120
Volume nominale vasca/Bowl nominal volume	L	45	60	80	100	140	160
Velocità battute al minuto/Beats speed per minute:							
-macchina velocità e 2 timer/ -machine with 2 speeds and 2 timers	rpm	36/54					
-macchina a velocità variabile/ -machine with variable speed	rpm	da 36 a 82					
Potenza elettrica nominale/ Rated electric power	kW	2,2	2,2	4	4	9,2	11
A Profondità totale/Total depth	mm	972	972	1185	1185	1395	1395
B Larghezza totale/Total width	mm	639	639	771	771	955	955
C Altezza totale/Total height	mm	1458	1458	1623	1623	1866	1866
D Altezza vasca/Bowl height	mm	320	423	400	477	411	512
Diametro vasca/Bowl diameter	mm	550	550	680	680	780	780
Massa netta/Net mass	kg	370	366	562	590	904	904
Dimensioni imballo/Packing dimensions	mm	800x1150x1730		1100x1330x1900		1690x1150x2300	
Massa lorda/Gross mass	kg	400	396	636	664	994	994
Tensione di alimentazione nominale/ Rated supply voltage	V	230-400					
Frequenza/Frequency	Hz	50/60					
Connessione elettrica/Plug coupling		3Ph+N+T					

N.B.: Con i modelli a velocità variabile, poiché dotati di inverter, è necessario installare un interruttore differenziale./
IMPORTANT NOTE: With variable speed models, as equipped with inverter, it is necessary to install a circuit-breaker.