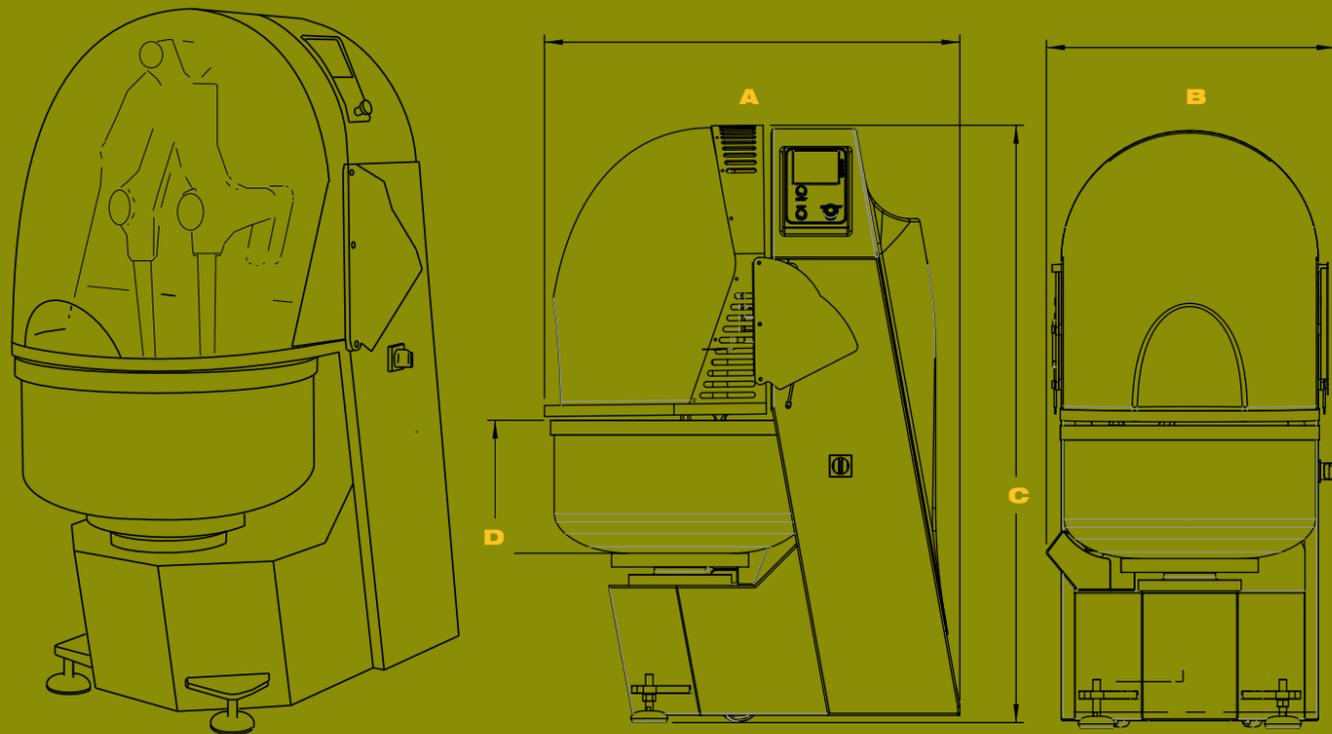


# PROPORZIONI / DIMENSIONS

# IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI A VASCA FISSA MIXER WITH PLUNGING ARMS WITH FIXED BOWL

# BITE/N



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.  
NOTE: With variable speed models, as equipped with inverter, it is necessary to install a circuit-breaker.

ESMACH ALI GROUP S.R.L. AF50873002K



Service Hot line:  
service@esmach.com  
+39 0444 419762

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Esmach Ali Group S.r.l.  
Via Vittorio Veneto 143  
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777  
Fax +39 0444 419708  
www.esmach.com

**ESMACH**

# LO SPIRITO THE SOUL

Le impastatrici a braccia tuffanti della Gamma **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.

*The twin arm mixers of the **BITE/N** range are suitable for very hydrated doughs, such as those used for French bread, sliced bread and bread-sticks, but also for pastry products such as croissants, panettone and brioche.*

**45. 60. 80. 100. 140. 160.**

**BITE/N** declinata in 4 modelli da 30 kg a 120 kg d'impasto circa, è la gamma di ultima generazione, dalla linea semplice e moderna, delle impastatrici a braccia tuffanti di Esmach.

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.

***BITE/N** comes in 4 models with a capacity ranging from about 30 kg to 120 kg of dough. This is our cutting-edge range of plunging arms mixers, its look is simple and contemporary. The top structure is made of cast iron and this allows obtaining a structural rigidity that is superior to the classic electro-welded steel structures in which the strong twists can crack the welds and consequently generate oil leak.*

# CARATTERISTICHE FEATURES



La protezione LID trasparente, in materiale adatto al contatto alimentare, permette alla polvere di farina di rimanere al suo interno eliminando la dispersione di agenti sensibilizzanti a tutela della salute degli operatori.

*The transparent LID protection for food contact obliges the flour to remain inside the machine, thus reducing the dispersion of sensitizing allergens, which could cause breathing ailments.*

Le braccia porta utensili sono costruite in fusione di alluminio.

*The tool holder arms are made of die cast aluminium.*

Gli utensili impastatori sono realizzati in acciaio inox 316L. Possono essere regolati in altezza per mezzo di un volantino;

*The kneading tools are made of 316L stainless steel. Their height can be adjusted by means of a handwheel.*

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.

*The bowl is made of remarkably thick stainless steel obtained by sheet turning; it is also reinforced at the base to support the mechanical stress that occurs during the mixing stage.*

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.

*furthermore, if the machine is stopped, a mechanical device makes sure that the arms always stop at the upper dead centre, making it easier for the operator to unload the product from inside the bowl.*



Pannello comandi a 2 velocità con Timer e programmabile tramite Touch screen  
2-speed control panel with timer and programmable via touch screen

# IL CUORE THE HEART

- 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 corto 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.

- *Cast iron structure and tool-holder arms*
- *Stainless steel tools and bowl.*
- *Plexiglass guards and stainless steel grid.*
- *24 Volt - low voltage - control circuit.*
- *Motors protected against overloads and short circuits by thermal switches and a set of three fuses.*
- *Machine mounted on stainless steel feet.*
- *Available in two versions:
  - 2 speeds and 2 timers
  - 1 variable speed with digital panel*
- *Lubrication of gears in oil bath.*

