

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

BITE / N



Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

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

ESMACH 

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.

BITE/N declinata in 4 modelli da 40 kg a 90 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 40 kg to 90 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.



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 volante;

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.

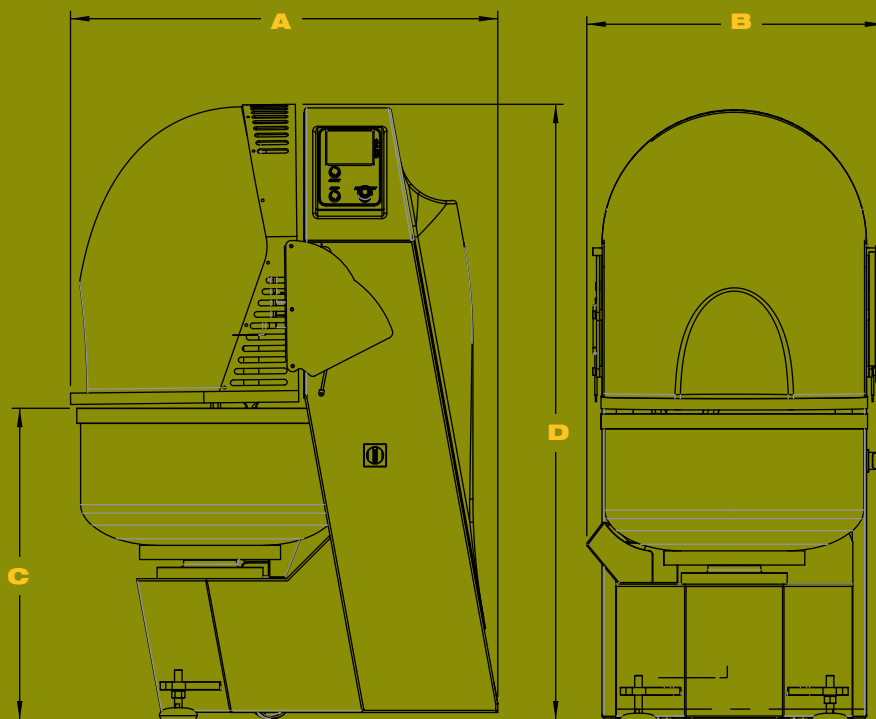
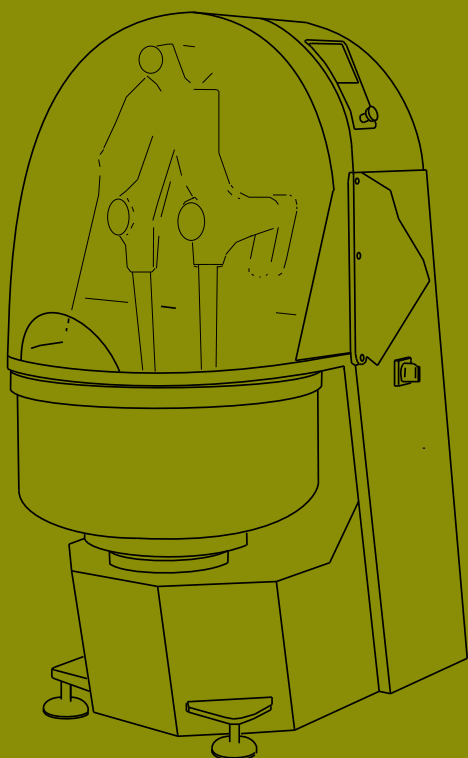
CARATTERISTICHE FEATURES

- 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 o 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.



PROPORZIONI / DIMENSIONS



Dati Tecnici/Technical features

		BITE/N	BITE/N	BITE/N	BITE/N
		45	60	80	100
A	mm	890	890	1121	1121
B	mm	570	570	785	785
C	mm	673	773	820	900
D	mm	1380	1380	1620	1620
Massa net weight	kg	250	265	490	515
Potenza motore/motor power	kW	2.2	3	4	5.5
Potenza assorbita/ Absorbed power V400	A	9.5	9.5	14	14
Potenza assorbita/ Absorbed power V230	A	12	12	24	24
Connessione elettrica/Plug coupling		3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr	3PH+Gr
Capacità pasta /dough capacity (min./max)	kg	3/40	3/50	6/70	6/90
Capacità farina /flour capacity(min./max)	kg	2/26	2/32	5/45	5/65
Volume vasca/bowl volume	lt	61	87	121	150
Velocità minima della braccia/Minimum arms speed	rpm	32	32	32	32
Velocità massima delle braccia/Maximum arms speed	rpm	80	80	80	80

Service Hot line:
 service@esmach.com
 +0039 0444 419762

an Ali Group Company