

Mimořádně rostoucí firma IBIS z Polska od Poznaně je technicko - technologicky na nejvyšší úrovni. Spoluprací s firmou Foodtech velmi úspěšně získává i trh v České republice.

Spirálové hnětače IBIS s pojízdnou díží s robustní a osvědčenou konstrukcí umožňují výrobu všech druhů těsta různé konzistence a složení. Kvalitní konstrukční řešení zajišťuje intenzivní a efektivní hnětení těsta a dosažení nejlepších technologických parametrů těsta. Je to díky dokonalému zavázání vzduchu, provzdušnění a nakypření a preciznímu promíchání surovin.

Hlavní přednosti a přínosy pro pekárnu:

- Možnost přípravy všech druhů těsta: pšeničného, směsného a žitného.
- Rovnoměrné promíchání všech ingrediencí těsta, a to i v malém množství, pod 5 % objemu díže.
- Individuální volba rychlosti míchání těsta.
- Řemenové převody = velmi tichý chod.
- Navíc i nouzové ovládání v případě selhání elektronického systému.
- Volitelně v nerezovém provedení = splňuje nejvyšší hygienické a estetické standardy.

Varianty ovládání: dotykový ovládací panel
membránový ovládací panel



- Intuitivní pohodlné ovládání.
- Měřič spotřeby energie umožňuje optimální stupeň vymíchání i využití elektrické energie.
- Záznam historie pracovních cyklů umožňuje registraci, autorizaci a ověření.
- Možnost přiřadit programu fotografii produktu přes pohodlné externí rozhraní
- Nastavení spořiče obrazovky, např. s logem pekárny či jménem - podporuje odpovědnost, branding a personalizaci zařízení.
- Aktualizace programu a programovacího programu pro připojení přes USB port, stejně jako servisní náhled.
- Zvukové signály a chybové kódy informují o nesprávném nastavení parametrů a poruchách v praxi.

Všechny hnětače podávají mimořádně dobrý výkon i s velmi malým množstvím ingrediencí – již od 5 % kapacity mísy.

Díky tomu jsou vhodné jak pro velkovýrobu, tak i pro menší produkce.

Zařízení se používají velmi intuitivně, disponují přehledným dotykovým ovládacím panelem, energeticky úsporným LED osvětlením a přesným měřením teploty těsta.

Splňují evropské bezpečnostní normy CE.

Hnětače IBIS jsou ideální volbu pro každou pekárnu, profi kuchyni, apod.



Provedení s dvojspirálou, celonerezové:



Rozměry a kapacity jednotlivých modelů:

Model		MS / MR / MK 130	MS / MR / MK 175	MS / MR / MK 250	MS / MR / MK 340	MS / MR / MK 500
Bowl capacity	l	130	175	250	340	500
Bowl capacity max / min	kg	80 / 5	120 / 5	160 / 10	220 / 10	300 / 20
Flour amount	kg	50	75	100	140	190
Mixing tool speed range – 1st gear	rpm	40 - 150	40 - 150	40 - 150	40 - 150	40 - 150
Mixing tool speed range – 2nd gear	rpm	40 - 240	40 - 240	40 - 240	40 - 240	40 - 240
Spiral motor power	kW	6	8,1	10	16,2	20
Bowl drive motor power	kW	0,75	0,75	1,1	1,5	1,5
Total power	kW	6,85	8,85	11,1	17,7	21,5
Width	mm	975	996	1035	1141	1202
Length	mm	1860	1860	1860	2078	2139
Height	mm	1262	1262	1262	1429	1503
Height of a bowl with trolley	mm	1826	1826	1873	2082	2215
Height with lifted head	mm	782	894	894	979	1028