IBIS®

MIESIARKI

MIESIARKI SPIRALNE

Miesiarki spiralne IBIS są doskonałymi maszynami do wyrabiania, ugniatania, ucierania i mieszania ciast, zarówno w małych i średnich, jak i dużych piekarniach, cukierniach oraz zakładach gastronomicznych. Dzięki nim można osiągnąć doskonałą konsystencję i jakość ciasta. Miesiarki stanowią nieodłączny element profesjonalnego wyposażenia dla branży spożywczej, przyczyniając się do efektywnej produkcji wysokiej jakości wyrobów cukierniczych i piekarniczych.

Proponujemy szereg różnych modeli tych maszyn, które z pewnością spełnią wszelkie potrzeby i wymagania klienta:

– miesiarki spiralną z dzieżą wyjezdną:

175, 250, 340, 500 litrów

– miesiarki spiralne z dzieżą stałą:

45, 60, 80 oraz 120, 180, 250 litrów.

Zastosowanie falownika w każdym modelu sprawia, że urządzenia mają wszechstronne zastosowania w przemyśle piekarniczym oraz cukierniczym.

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną

PRZEKŁADNIA PASOWA

Ledowe podświetlenie dzieży

Cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych

Stabilna konstrukcja oraz solidna i wytrzymała obudowa

Idealne wyprofilowane miesidło gwarantuje dobrze wymieszane ciasto

Czytelny i przejrzysty pulpit sterowniczy

Równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nie przekraczającej 5% objętości dzieży

Skrzynka elektryczna w standardzie wykonana ze stali nierdzewnej

Sterowanie awaryjne w tylnej części skrzynki elektrycznej

Miesiarki spiralne z dzieżą wyjezdną to nowoczesne urządzenia o solidnej i sprawdzonej konstrukcji umożliwiające produkcję ciast o różnej konsystencji i składzie. Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymiesieniem surowców.

STEROWANIE AWARYJNE

PULPIT STEROWANIA

DOTYKOWY PULPIT STEROWANIA
(OPCJA)

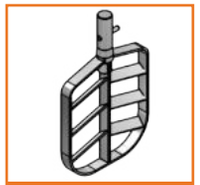
- Możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu
- Możliwość przygotowania wszystkich rodzajów ciast: pszennych, mieszanych oraz żytnich
- Indywidualny dobór prędkości miesienia ciasta

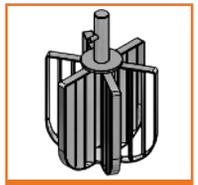
Miesiarki w wersji nierdzewnej spełniające najwyższe standardy higieny i estetyki (opcja)

Miesiarki z narzędziami wymiennymi

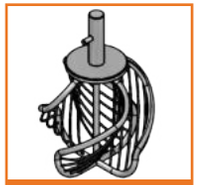
- Miesiarki przeznaczone są do wyrabiania dużych ilości mas, a po zmianie narzędzia roboczego do miesienia ciast
- Możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu – indywidualny dobór prędkości miesienia ciasta
- Sterowanie dotykowe (opcja): płynna regulacja obrotów, możliwość programowania cykli pracy urządzenia, 99 programów
- Możliwość zastosowania różnorodnych narzędzi roboczych pokrywa każde zapotrzebowanie na miesienie, mieszanie, wyrabianie oraz ubijanie wszystkich rodzajów mas i ciast
- Maksymalna prędkość narzędzia roboczego **350 obrotów na minutę** (opcja)

MIESIDŁO SPIRALNE


MIESIDŁO PŁASKIE


MIESIDŁO RAMIENNE

UBIJAK RÓZGOWY


UBIJAK SPIRALNY

SZYBKOZŁĄCZE

SKROBAK

TACA

Miesiarki kątowe

Maszyny idealne do miesienia produktów o delikatnej strukturze tj. o dużej zawartości mąki żytniej czy większym stopniu uwodnienia

Maszyny w standardzie wyposażone w skrobak czyszczący dzieżę

Unikalny kształt miesidła gwarantuje delikatne i dokładne wymiesienie składników

Możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu

Skrzynka elektryczna w standardzie wykonana ze stali nierdzewnej

Miesiarki kątowe są kompatybilne z dzieżami miesiarek spiralnych IBIS

Równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nie przekraczającej 5% objętości dzieży

MIESIDŁO KĄTOWE

MIESIDŁO HAKOWE

MIESIDŁO SPIRALNE

DANE TECHNICZNE

MIESIAREK SPIRALNYCH
Z DZIEŻĄ WYJEZDNĄ / Z NARZĘDZIAMI WYMIENNYMI / MIESIAREK KĄTOWYCH

(MS) **(MR)** **(MK)**

Model		175	250	340	500
Pojemność dzieży	dm^3	175	250	340	500
Ilość ciasta max / min	kg	120 / 5	160 / 10	220 / 10	300/20
Ilość mąki	kg	75	100	140	190
Moc zainstalowana	kW	7	9,2	13,5	17

3 tryby pracy miesiarek - łącznie 6 prędkości miesienia

Rodzaj ciasta		ciasto żytnie	ciasto mieszane	ciasto pszenne
Pierwszy bieg	obr / min	70	100	120
Drugi bieg	obr / min	140	200	240

Obroty miesidła w miesiarkach spiralnych

(obr/min)

Pierwszy bieg
70-120

Drugi bieg
140-240

Osłony głowic oraz dzież występują w dwóch wersjach:
- z tworzywa: w kolorze pomarańczowym
- ze stali nierdzewnej

Wymiary

Model		175	250	340	500
Szerokość	mm	975	975	1045	1045
Długość	mm	1852	1852	2040	2040
Wysokość	mm	1257	1257	1452	1452
Wysokość z podniesioną głowicą	mm	1771	1771	2057	2057
Wysokość wózka z dzieżą	mm	865	885	960	1027
Średnica zewnętrzna dzieży	mm	750	875	975	1060

LEJE POŚREDNIE PORCJUJĄCE

Systemy porcjowania i podawania ciasta są kluczowymi elementami linii produkcyjnych, które zapewniają ciągły i niezmienny przepływ surowca. Leje pośrednie porcjujące są projektowane indywidualnie na zamówienie, zgodnie z wytycznymi klienta. Ich głównym zadaniem jest umożliwienie opróżnienia dzieży oraz automatyczne podawanie ciasta do lejów dzielarek. Dzięki temu procesowi zapewniane jest równomierne i kontrolowane podawanie ciasta, co ma kluczowe znaczenie dla utrzymania wysokiej jakości produktów oraz zwiększenia efektywności produkcji.

- Możliwość posuwu (prawo-lewo lub przód-tył) zespołu dzielącego do rewizji i konserwacji leja głównego
- Konstrukcja, podesty, leje wykonane z wysokogatunkowej ze stali nierdzewnej
- Czujka kontrolująca poziom ciasta w leju głównym z sygnałem świetlnym przy małej ilości ciasta
- Czujka kontrolująca podawanie tj. zapełnienie leja wagodzielarki do którego podawane jest ciasto

LEJE POŚREDNIE PORCJUJĄCE CIASTO - PRZYKŁADY

Czujka kontrolująca poziom zapełnienie leja

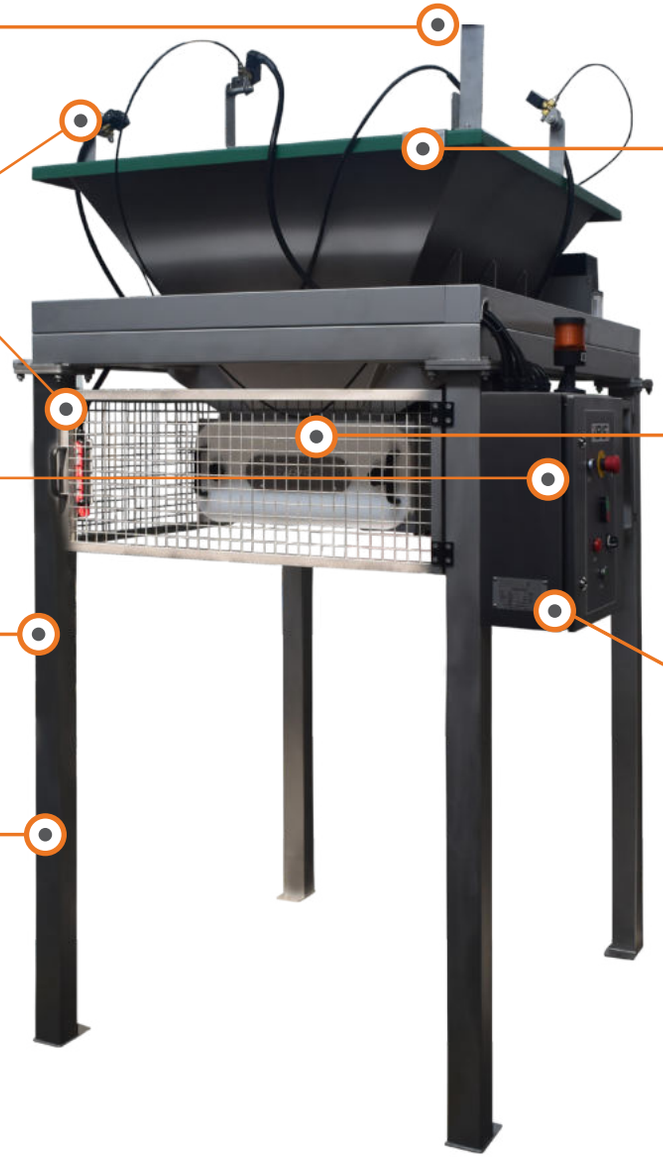
System oliwienia leja z rozproszeniem medium

Łatwy dostęp do komory dzielącej ułatwia czyszczenie noży porcjujących

Płynna regulacja prędkości obrotowej noży

Konstrukcja, podesty, leje wykonane ze stali nierdzewnej

Wysokość konstrukcji i pojemność leja uzależniona jest od indywidualnych potrzeb klienta



LEJ POKRYTY TEFLONEM

NOŻE OBROTOWE

PANEL STERUJĄCY

ZOBACZ FILM

WYWROTNICE DZIEŻ

Wywrotnice piekarnicze umożliwiają szybkie i efektywne opróżnianie zawartości dzieży. Ich zadaniem jest podnoszenie i wywracanie dzieży z ciastem, aby umożliwić przekazanie ciasta do innych maszyn. Wywrotnice dzież IBIS są dostępne dla wszystkich modeli dzież dostępnych na rynku.
Są one oferowane w różnych rozmiarach i konfiguracjach, dostosowanych do indywidualnych potrzeb i wymagań klienta.

DANE TECHNICZNE

Model		3000ST
Udźwig	kg	70
Czas podnoszenia	s	do 36
Wysokość podnoszenia	m	do ustalenia z Klientem
Moc maszyny bez skrobaka	kW	2,0
Moc maszyny ze skrobakiem	kW	2,2

Motoreduktor napędzający
koło łańcuchowe

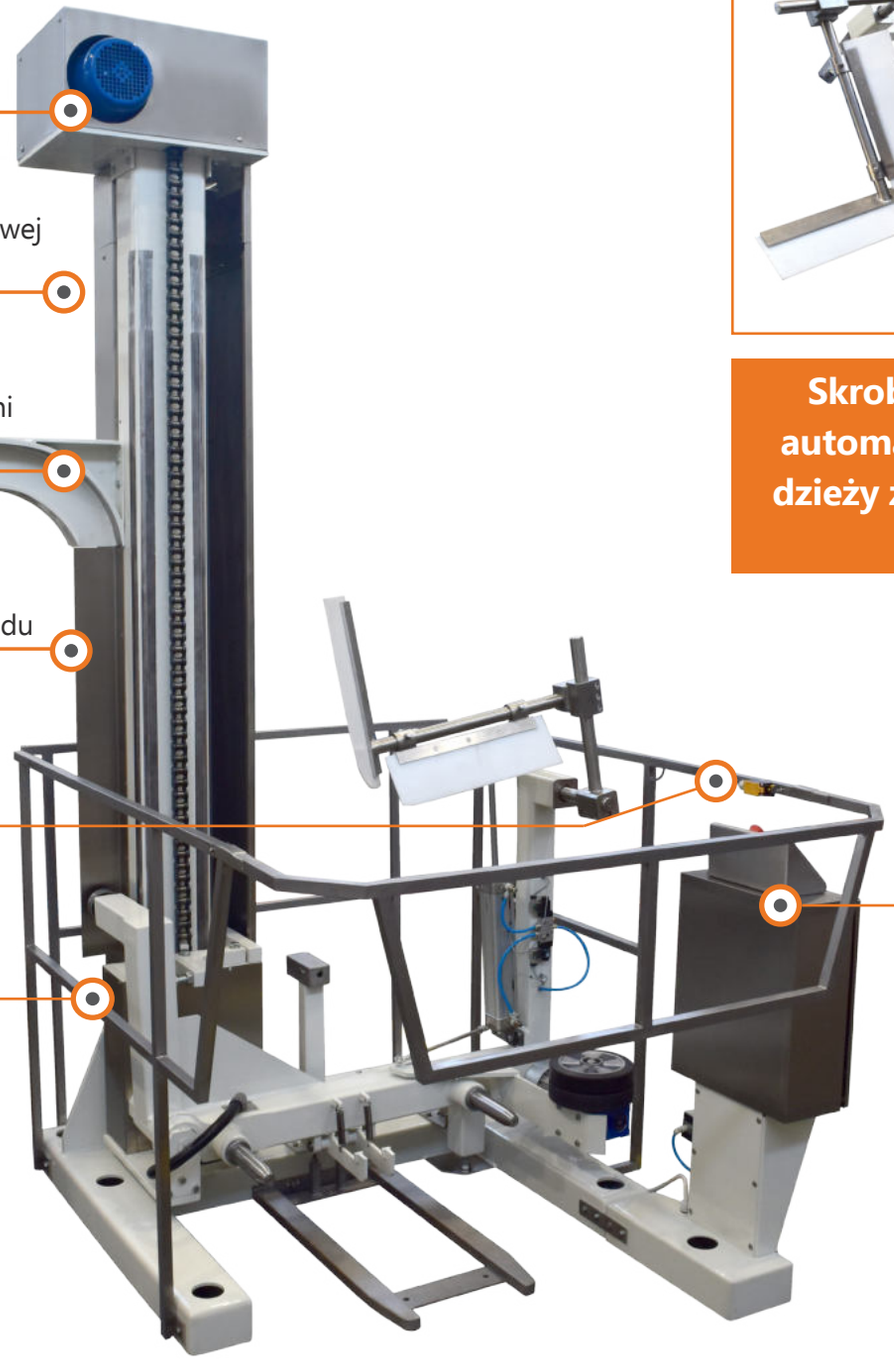
Wywrotnice wykonane w wysokogatunkowej
stali nierdzewnej (opcja)

Wysokość wywrotu do regulacji w piekarni
+/- 10 centymetrów

Bardzo solidna konstrukcja słupowa,
możliwy wywrot na prawo, lewo i do przodu

Osłona bezpieczeństwa zabezpieczona
wyłącznikiem krańcowym

Bezobsługowe łożyska o podwyższonej
wytrzymałości gwarantujące długi
okres pracy



Skrobak umożliwiający automatyczne czyszczenie dzieży z pozostałości ciasta (opcja)

PANEL STERUJĄCY

Miesiarki spiralne z dzieżą stałą 45 – 80

Miesiarki spiralne z dzieżą stałą są idealne do miesienia, ucierania, wyrabiania, ugniatania ciast. Doskonale sprawdzają się przy ciastach pszennych, drożdżowych oraz ciastach ciężkich. Specjalny profil miesidła gwarantuje równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nie przekraczającej 5% objętości dzieży.

- Ledowe podświetlenie dzieży oraz dokładny pomiar temperatury
- Zwarta obudowa oraz czytelny i prosty w obsłudze panel sterowania
- Cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych
- Miesiarki o niewielkich gabarytach idealne do mniejszych zakładów
- Możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu
- Automatyczne unieruchomienie miesiarki po podniesieniu osłony dzieży

DANE TECHNICZNE

Model		MST 45	MST 60	MST 80
Pojemność dzieży	dm^3	45	60	80
Ilość ciasta max / min	kg	25 / 1,5	40 / 2	60 / 3
Ilość mąki	kg	15	25	37
Moc zainstalowana	kW	2,2	3	3
Szerokość	mm	691	691	691
Długość	mm	916	916	916
Wysokość	mm	1178	1178	1178

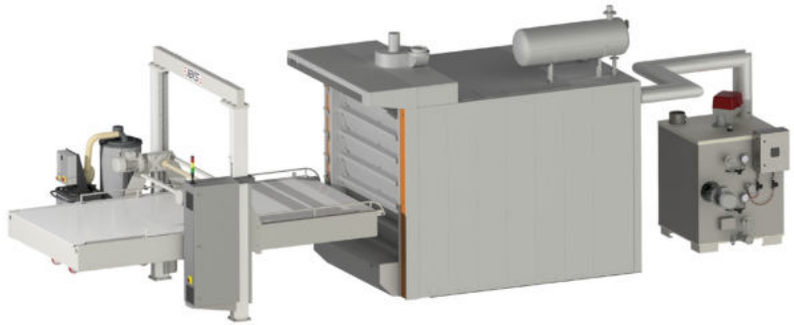
Miesiarki spiralne z dzieżą stałą 120 – 250

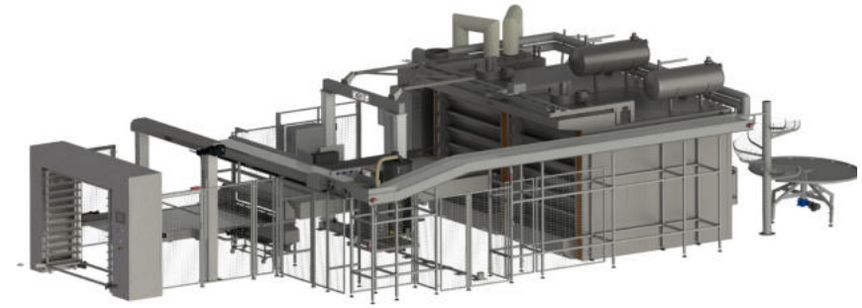
Zastosowane rozwiązania konstrukcyjne zapewniają intensywne i wydajne miesienie ciasta oraz uzyskanie najlepszych jego parametrów technologicznych poprzez idealne napowietrzenie i spulchnienie z dokładnym wymiesieniem surowców.

- Możliwość regulacji przez technologa obrotów na pierwszym i drugim biegu
- Dodatkowe, niezależne, awaryjne sterowanie na wypadek awarii systemu elektronicznego
- Cicha praca maszyny dzięki zastosowaniu przekładni pasowych
- Skrzynka elektryczna w standardzie wykonana ze stali nierdzewnej
- Równomierne miesienie wszystkich składników ciasta, nawet przy jego małej ilości, nieprzekraczającej 5% objętości dzieży

DANE TECHNICZNE

Model		MST 120	MST 180	MST 250
Pojemność dzieży	dm^3	120	180	250
Ilość ciasta max / min	kg	80 / 5	120 / 10	150 / 10
Ilość mąki	kg	50	75	90
Moc zainstalowana	kW	4,6	6,3	8,6
Szerokość	mm	786	887	982
Długość	mm	1206	1300	1390
Wysokość	mm	1376	1362	1440





ibis.net.pl

IBIS®
ul. Jana Pawła II 38
89-200 Szubin
Polska

+48 52 391 02 00
+48 530 188 187

biuro@ibis.net.pl

2023

Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy, stąd rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanych na zdjęciach.