

MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE  
A SFERE

SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

DOSATRICI

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

## RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI  
PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



# BASSINA ID-BASS 80

ID-BASS 80 è stata progettata per la confettatura di prodotti di vario tipo come nocciole, mandorle, pistacchi, pinoli, chicchi di caffè, cereali, uva sultanina, ect. Ideale per le medie produzioni, è completamente realizzata in acciaio INOX AISI 304. La pulsantiera montata a bordo macchina dà la possibilità all'operatore di gestire completamente la macchina, permettendo di regolare la velocità di rotazione della camera in funzione al tipo di prodotto che si desidera ricoprire, regolando anche la temperatura dell'aria da immettere nella camera. Un filtro intercambiabile sul ventilatore garantirà un'aria pulita e idonea alla lavorazione alimentare. Su richiesta, è possibile averla montata su ruote per agevolare lo spostamento. La gamma delle nostre Bassine comprende l'ID-BASS 80 e l'ID-BASS 80R che si differenzia dalla prima in quanto completa di un gruppo di raffreddamento aria.

Potenza installata: ID-BASS 80 3.5 Kw - ID-BASS 80R 5 Kw  
Portata d'aria: 360 m<sup>3</sup>/h  
Capacità massima: 80 Kg  
Dimensioni: mm 1100 x 1200 x 1700h





### COATING MACHINE ID-BASS 80

ID-BASS 80 has been studied for the production of pralines and dragées, for enrobing various products like hazelnuts, almonds, pistachios, pine nuts, coffee beans, cereals, sultana, etc. Ideal for medium productions, it is completely realized in stainless steel AISI 304. The panel control placed on the machine allows user to manage the machine completely: adjusting rotating speed of basin according to the kind of product to be coated and controlling air temperature to be introduced into the basin as well. An interchangeable filter on the fan guarantees fresh air conform to food production. On request, it is possible to have coating machine on wheels for making movement easier. Coating machines collection includes ID-BASS 80 and ID-BASS 80R which differs from the first one as it has got an air cooling unit.

Installed power: ID-BASS 80 3.5 Kw - ID-BASS 80R 5 Kw

Air capacity: 360 m<sup>3</sup>/h

Max capacity: 80 Kg

Dimensions: mm 1100 x 1200 x 1700h



### TURBINE À DRAGÉES ID-BASS 80

ID-BASS 80 a été étudiée pour réaliser pralines et dragées, en enrobant produits différents comme noisettes, amandes, pistaches, pignons de pin, grains de café, céréales, raisin sec, etc. Machine idéale pour les moyennes productions et complètement réalisée en acier INOX AISI 304. Le tableau de commande monté à bord machine permet aux opérateurs de la gérer complètement, en réglant la vitesse de rotation du bac selon le produit à enrober et aussi la température d'air que doit être introduite dans le bac. Un filtre interchangeable sur le ventilateur garantira air pur et conforme à la production alimentaire. Sur demande, la turbine peut être montée sur roues pour faciliter le déplacement. La gamme de nos Turbines à dragées comprend ID-BASS 80 et ID-BASS 80R que est différent de la première car complète d'un groupe de refroidissement d'air.

Puissance installée: ID-BASS 80 3.5 Kw - ID-BASS 80R 5 Kw

Capacité d'air : 360 m<sup>3</sup>/h

Capacité max: 80 Kg

Dimensions: mm 1100 x 1200 x 1700h



### TROMMELMISCHER ID-BASS 80

Der ID-BASS 80 wurde für das Überziehen verschiedener Produkte wie Nüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Kaffeebohnen, Getreideflocken, Rosinen etc. entwickelt. Er ist ideal für mittlere Produktionsmengen geeignet und komplett aus INOX AISI 304-Stahl gefertigt. Am Rand der Maschine ist eine Schalltafel angebracht. Sie erlaubt dem Bedienungspersonal eine umfassende Steuerung der Maschine und ermöglicht dabei die Einstellung der Drehgeschwindigkeit der Kammer in Abhängigkeit vom jeweiligen Produkttyp, der umhüllt werden soll, wobei auch die Temperatur der in die Kammer eingebrachten Luft reguliert wird. Durch einen austauschbaren Filter an der Öffnung der Lüfterhaube ist saubere und an die Verarbeitung von Lebensmitteln angepasste Luft garantiert. Auf Anfrage kann die Maschine auf Rollen montiert werden, die ihr Verschieben erleichtern. Das Sortiment unserer Trommelmischer umfasst den ID-BASS 80 und den ID-BASS 80R. Letzterer zeichnet sich dadurch aus, dass er zusätzlich mit einer Kühlergruppe zur Luftkühlung ausgestattet ist.

Leistung : ID-BASS 80 3.5 kW - ID-BASS 80R 5 kW

Luftdurchsatz: 360 m<sup>3</sup>/h

Max. Fassungsvermögen: 80 Kg

Abmessungen: mm 1100 x 1200 x 1700h



### MÁQUINA DE RECUBRIMIENTO ID-BASS 80

ID-BASS 80 ha sido proyectada para el confitado de productos diversos como almendras, avellanas, pistachos, piñones, granos de café, cereales, pasa de Corinto, etc. Ideal para las producciones medianas, la máquina es completamente realizada en acero inox AISI 304. El cuadro montado sobre la máquina permite a l'operador de gestionarla completamente, reglando sea la velocidad de rotación del contenedor según el producto que si quiere recubrir sea la temperatura del aire a meter en el contenedor. Un filtro intercambiable puesto en el ventilador garantiza aire puro y conforme a la producción alimentaria. A petición, es posible obtener la máquina con ruedas para facilitar el desplazamiento. La colección de nuestras máquinas de recubrimiento incluye ID-BASS 80 y ID-BASS 80R que es diferente por grupo de enfriamiento aire.

Potencia instalada: ID-BASS 80 3.5 Kw - ID-BASS 80R 5 Kw

Capacidad aire: 360 m<sup>3</sup>/h

Capacidad max: 80 Kg

Dimensiones: mm 1100 x 1200 x 1700h

