

# ISP 20x MICROMIX

## Impastatrice a spirale

### Capacità pasta kg. 20

**IPBAKE**

© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions  
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi  
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

*La nuova isp20x micromix abbina semplicità di utilizzo a soluzioni tecniche di impasto per condizioni estreme di incordatura pasta.*

*Grazie alla tecnologia applicata al profilo utensile riesce a impastare con bassi valori di riscaldamento dell'impasto ed essendo*

*Dotata di variatore velocità e inversione marcia consente di creare pre impasti e impasti ad alta idratazione.*

*Protezione antinfortunistica in acciaio inox Vasca staccapasta e utensile in acciaio inox*

*Macchina ideale sia per paste molli che per impasti duri avendo il variatore di velocità si riesce sempre a trovare la condizione ideale di lavoro*



Inversione di rotazione vasca

Variatore di velocità



**Italian design**

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

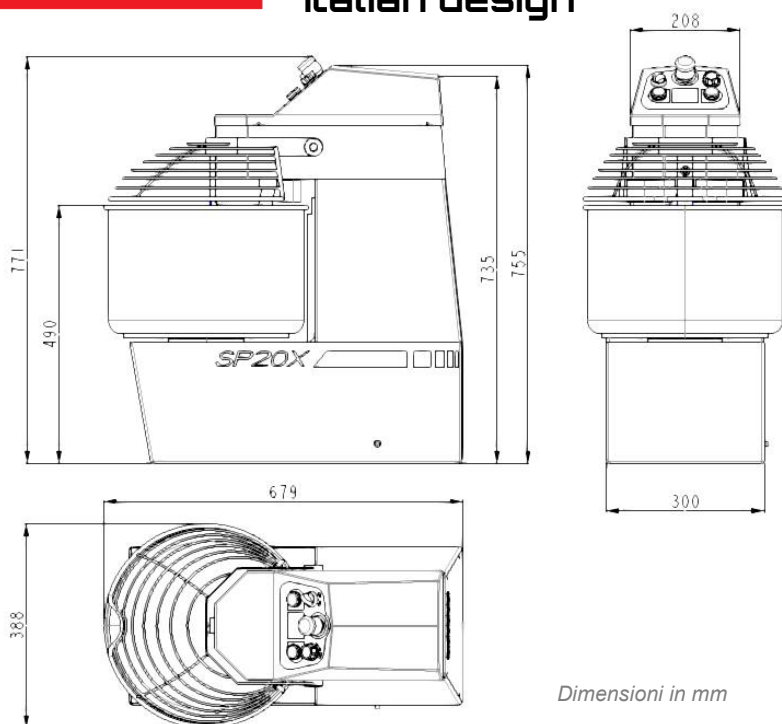
Potenza installata: 1.1 kw  
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -  
Peso: 64 kg  
Capacità pasta: 3 – 18 kg  
Capacità farina (50% acqua): 1.5 – 10 kg  
Capacità acqua: 1- 9 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz  
Variatore di velocità 62 / 280 giri/min

Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.



Dimensioni in mm