

ISP 5 MICROMIX

Impastatrice a spirale da banco

Capacità pasta kg. 5

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



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

Dotata di variatore velocità

Vasca e utensile in acciaio inox protezione antinfortunistica in ABS

Con o senza stacca pasta centrale

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



CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 0.37 kw
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -
Peso: 34 kg
Capacità pasta: 1 – 5 kg
Capacità farina (50% acqua): 0.4 – 2.5 kg
Capacità acqua: 0.6- 2.5 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 65 / 300 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

