

ISP 40 MICROMIX

Impastatrice a spirale da terra
Capacità pasta kg. 40

IP *bake*

© 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 isp40 micromix è un concentrato di soluzioni tecniche che ti permetteranno di estremizzare i tuoi impasti.

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 inox

- Pannello comandi centrale costituito da pulsanti di START e STOP e potenziometro di velocità in continuo.

- Impianto elettrico e motore sono in classe di protezione IP 54.

ITALIAN DESIGN

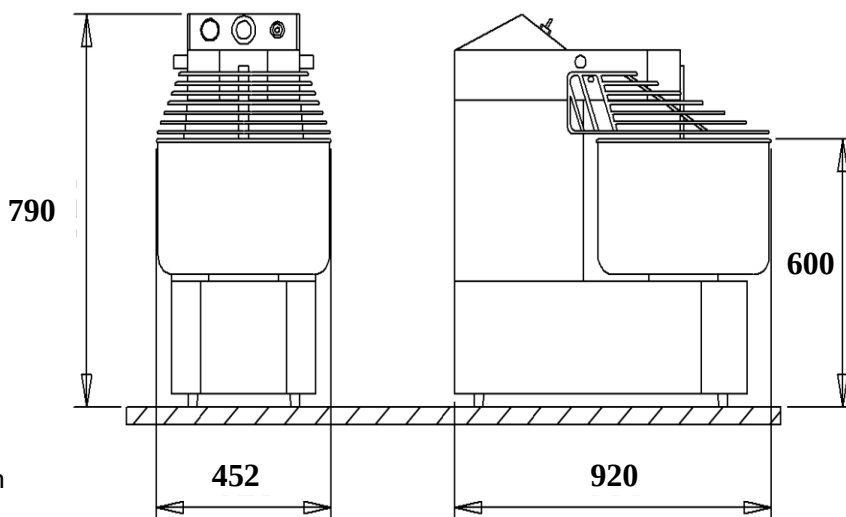
CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 1,6 kw
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Peso: 118 kg
Capacità pasta: 6 – 38 kg
Capacità farina (50% acqua): 3,5 – 20 kg
Capacità acqua: 2- 15 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 65 / 260 giri/min

Dimensioni in mm



Avvertenze:

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