



Una nuova e rivoluzionaria impastatrice capace di impastare il 100% di idratazione dotata di inverter per variare la velocità in continuo fino a un massimo di 300 giri/min. Massima flessibilità perfetta anche per grandi lievitati.



Caratteristiche tecniche:

- Macchina di grande solidità strutturale e alta affidabilità è adatta anche per usi molto frequenti,
- Trasmissione a catena sia per l'utensile che per la vasca,
- Vasca, utensile, piantone e protezione antinfortunistica in acciaio inox,
- Il piantone sulla vasca permette di impastare in maniera più veloce, uniforme e senza riscaldare la pasta.
- 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.

SC imp ISP6 IT

ISP6 MICROMIX

IMPASTATRICE A SPIRALE
DA BANCO
CAPACITA' 6 KG.

IP *bake*
Engineering and design for bakery solution

DATI TECNICI

Potenza installata	0,75 kW
Tensione:	230-400 V/50 hz/3 f
Peso:	42 kg
Capacità pasta:	6 kg
Capacità vasca:	10 lt
Velocità utensile:	da 65 a 300 giri/min

Dimensioni in millimetri

