

ISP 5 MICROMIX

Pétrin à spirale

Capacité de pâte 5
kg

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



Grace à la technologie de la spirale, cette machine arrive à mélanger la pâte sans la réchauffer.

Doté d'un variateur de vitesse

Cuve et outil en acier inoxydable
Grille de protection en ABS

Sans ou avec coupe-pâte

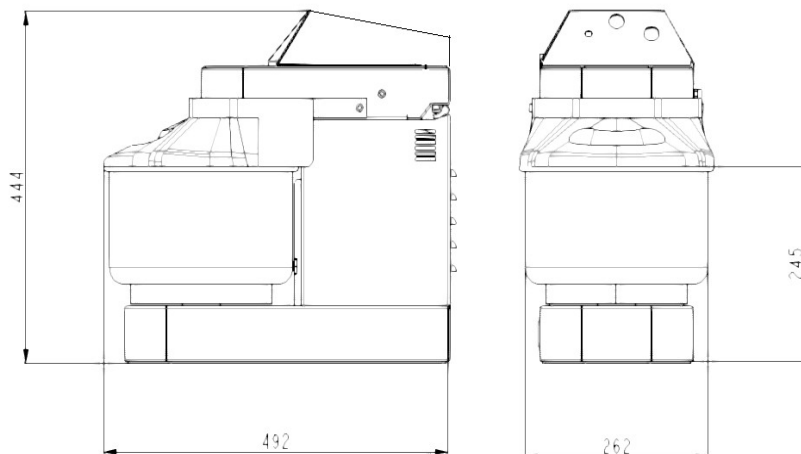
Le variateur de vitesse rend cette machine idéale pour le pétrissage de n'importe quelle pâte.



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm

Puissance: 0,37 Kw
Tension d'alimentation: 230 V/50 hz/1 f
Fusible à 380V: -
Poids: 34 kg
Capacité de pâte: 1-5 kg
Capacité farine (50% d'eau): 0.4 – 2.5 kg
Capacité eau: 0.6- 2.5 L
Vitesse de rotation de la spirale à 50Hz
Variateur de vitesse: 65/310 tours/minute



Avertissements: Des utilisations autres que celles prévues par le fabricant doivent être autorisées par celui-ci. Il n'est pas possible de revendiquer les droits sur les données, les descriptions et les illustrations.