



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 290 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.
- Optional: commutatore inversione rotazione vasca.

SC imp ISP15 IT

# ISP15 MICROMIX

IMPASTATRICE A SPIRALE  
DA BANCO  
CAPACITA' 15 KG.



## DATI TECNICI

Potenza installata	1,25 kW
Tensione:	230V/50hz/1 fase
Peso:	62 kg
Capacità pasta:	15 kg
Capacità vasca:	20 lt
Velocità utensile:	da 30 a 290 giri/min
Diametro interno vasca:	320 mm
Profondità vasca:	210 mm

Dimensioni in millimetri

