



Le nouveau et révolutionnaire pétrin à spirale ISP6 arrive à mélanger votre pâte avec 100% d'hydratation. La machine est dotée d'un variateur de vitesse qui permet à la spirale de tourner à 300 tours/min. Maxime flexibilité. Pétrin parfait aussi pour les pâtes levées.



Caractéristiques techniques:

Avec son structure très robuste, ce pétrin à spirale est parfait aussi pour les utilisations fréquentes.

La spirale et la cuve sont dotés d'un système de transmission par chaînes. Cuve, spirale, colonne centrale et grille de sécurité en acier inoxydable.

La colonne centrale vous garantit un pétrissage plus rapide et homogène, tout en empêchant le réchauffement de la pâte.

Sur le panneau de commande vous trouverez les boutons START/STOP et un potentiomètre pour la régulation de la vitesse.

Classe de protection du système électrique et du moteur: IP54

SC imp ISP6 IT

ISP6 MICROMIX

Pétrin à spirale
Capacité de pâte: 6 kg.



Puissance	0,37 kW
Tension d'alimentation	230-400 V/50 hz/ 3 phases
Poids	42 kg
Capacité de pâte	6 kg
Capacité cuve	10L
Vitesse de rotation de la spirale	de 65 à 300 tours/min

Dimensions en mm

