



Le nouveau et révolutionnaire pétrin à spirale ISP15 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 290 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 dotées 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

Optional: système pour inverser le sens de rotation de la cuve

SC imp ISP6 IT

ISP15 MICROMIX

Pétrin à spirale
Capacité de pâte: 15 kg.

IP *bake*
Engineering and design for bakery solution

Puissance	1,25 kW
Tension d'alimentation	230V/50 hz/ 1phase
Poids	62 kg
Capacité de pâte	15 kg
Capacité cuve	20 L
Vitesse de rotation de la spirale	de 30 à 290 tours/min
Diamètre intérieur de la cuve	320 mm
Profondeur cuve:	210 mm

Dimensions en mm

