

ISP25 Plus

Pétrin à spirale à cuve fixe

Capacité pâte: 25 kg



Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - www.ipbake.com



Châssis en métal résistant
Transmission par chaînes
Cuve, spirale et colonne centrale en acier inoxydable
Fermeture ralentie pour prévenir les accidents et ouverture frontale pour surveiller votre pâte.
Grille de sécurité en acier inoxydable (optionnelle)
Fond de la cuve demi-sphérique
Actionnement par un moteur unique
Commandes numériques et écran tactile
Possibilité de choisir entre modalité automatique ou manuelle
2 vitesses de pétrissage
3 minuteries pour programmer l'inversion de rotation et établir la vitesse.
Panneau de commande. Classe de protection du système électrique: IP55
4 pieds d'appui réglables. Dotés de roues.
4 Couvre-pieds
La machine a été construite en respectant les normes de sécurité, les normes d'hygiène et les normes électriques en vigueur.

Fonctionnement de la machine

Après avoir introduit les ingrédients dans la cuve fixe, baissez la protection anti-accident et actionnez le pétrin. Les deux vitesses dont le pétrin est doté permettent d'obtenir une pâte très semblable à celle pétrie manuellement.

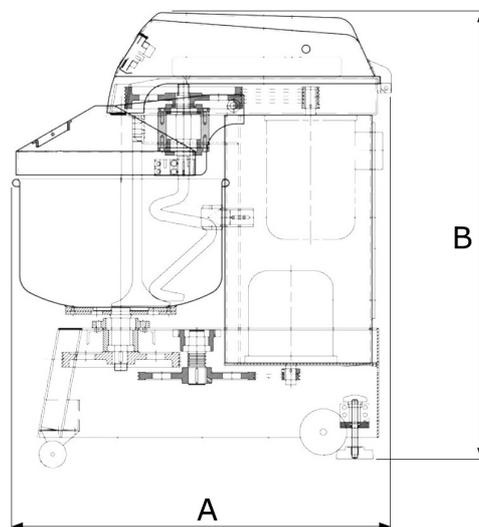
Le résultat est une pâte aérée et facilement extractible. En outre, il est possible d'ajouter les ingrédients même lorsque la machine est en fonction.

Caractéristiques techniques

Puissance: 2,2 kW
Tension d'alimentation: 230V / 50Hz / 3ph+N
400V / 50Hz / 3ph+N
220V / 60Hz / 3ph+N
Fusible à 380V: 16A
Poids: 140 kg
Capacité de pâte: 3-25 kg
Capacité farine (50% d'eau): 2-15 kg
Capacité eau: 1-8 L
Vitesse de rotation de la spirale à 50Hz:
Première vitesse: 140 310 tours/minute
Deuxième vitesse: 280 310 tours/minute

Dimensions en mm

A	B	L
890	1070	540



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.