

ISP50 Plus

Pétrin à spirale à cuve fixe

Capacité pâte: 50 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
 Double moteur
 Commandes numériques et écran tactile
 Possibilité de choisir entre modalité automatique ou manuelle
 2 vitesses de pétrissage
 3 minuteries pour programmer l'inversion de la rotation et établir la vitesse.
 Panneau de commande. Système électrique avec indice de protection 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:	4,1 kW
Tension d'alimentation	230V / 50Hz / 3ph+N
	400V / 50Hz / 3ph+N
	220V / 60Hz / 3ph+N
Fusible à 380V:	16A
Poids:	320 kg
Capacité de pâte:	3-50 kg
Capacité farine (50% d'eau)	2-30 kg
Capacité eau:	1-15 L
Vitesse de rotation de la spirale à 50Hz	
Première vitesse:	135 tours/min
Deuxième vitesse:	270 tours/min

Dimensions en mm

