

ISP80 Plus

Pétrin à spirale à cuve fixe

Capacité pâte: 80 kg

IP **bake**
Engineering and design
for bakery solutions

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



- Châssis en métal résistant
- Transmission par plusieurs 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 réglable. Dotés de roues
- 4 Couvre-pieds

Fonctionnement de la machine

Après avoir introduit les ingrédients dans la cuve fixe, baissez la grille de sécurité 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 des ingrédients même quand la machine est en fonction.

La machine a été construite en respectant les normes de sécurité, les normes d'hygiène et les normes électriques en vigueur.

Dimensions en mm

Caractéristiques techniques:

Puissance: 4,75 kW
Tension d'alimentation: 230V / 50Hz / 3ph+N
400V / 50Hz / 3ph+N
220V / 60Hz / 3ph+N
Fusible à 380V: 20A
Poids: 390 kg
Capacité de pâte: 6-80 kg
Capacité farine (50% d'eau): 4-50 kg
Capacité eau: 2-25 L
Vitesse de rotation de la spirale à 50Hz:
Première vitesse: 125 tours/min
Deuxième vitesse: 250 tours/min

Avertissements: 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.

