

ISP120T Plus

Impastatrice a spirale a vasca fissa

Capacità pasta kg. 120

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 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

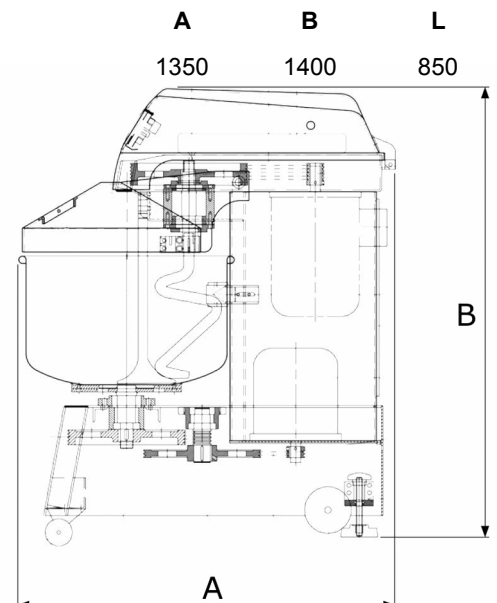
Après avoir introduit les ingrédients dans la cuve fixe, baissez la protection anti-accident et actionnez le pétrin. Les deux vitesses dont le pétrin est doté permettent d'obtenir une pâte très semblable à celle pétrie manuellement. Le résultat est une pâte aérée et facilement extractible. En outre, il est possible d'ajouter des ingrédients même quand la machine est en fonction.

Caractéristiques techniques:

Puissance: 6,55 kW
Tension d'alimentation: 230V / 50Hz / 3ph+N
400V / 50Hz / 3ph+N
220V / 60Hz / 3ph+N
Fusible à 380V: 32A
Poids: 610 kg
Capacité de pâte: 9-120 kg
Capacité farine (50% d'eau): 6-75 kg
Capacité eau: 3-40 L

Vitesse de rotation de la spirale à 50Hz:
Première vitesse: 110 tours/min
Deuxième vitesse: 220 tours/min

Dimensions en mm



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