

# ISP120 E

Impastatrice a spirale a vasca estraibile  
Capacità pasta kg. 120

**IP** *bake*

Engineering and design  
for bakery solutions

Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - [www.ipbake.com](http://www.ipbake.com)



Telaio in carpenteria metallica ad elevata resistenza.  
Trasmissione a cinghie multiple.  
Vasca, utensile impastatore e piantone centrale costruiti in acciaio inox.  
Protezione antinfortunistica in ABS fissa  
Testa sollevabile e vasca estraibile  
Fondo della vasca a profilo semisferico.  
Azionamento con doppio motore.  
Comandi digitali e pannello touch.  
Selettore modalità automatica o manuale.  
2 velocità di lavoro.  
3 timer per impostare i tempi di inversione di direzione e delle velocità 1 e 2.  
Pannello di comando ed impianto elettrico in classe di protezione IP55.  
4 piedi di appoggio regolabili e ruote.  
4 copripiedi di sicurezza.

La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti.

## FUNZIONAMENTO

La macchina prevede l'introduzione degli ingredienti nella vasca, assieme o separatamente, quindi si inserisce la vasca agli agganci telaio e si abbassa la testata.

La lavorazione della pasta in prima e seconda velocità viene eseguita in maniera simile alle mani dell'uomo e l'impasto risulta ben areato e facilmente estraibile, inoltre è possibile fare aggiunte anche durante la lavorazione.

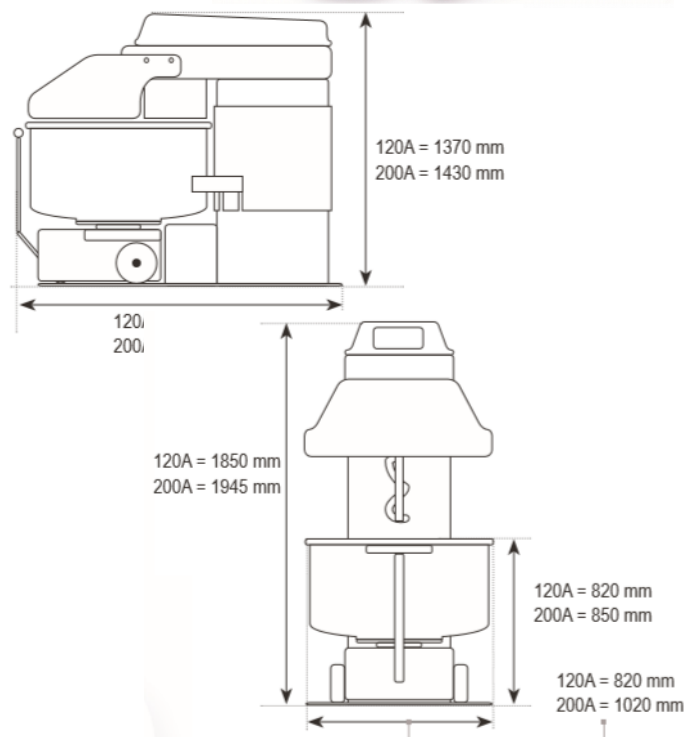


## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	9,85 kW
Tensione di alimentazione:	230V / 50Hz / 3ph+N 400V / 50Hz / 3ph+N 220V / 60Hz / 3ph+N
Fusibile a 380V:	40A
Peso:	1300 kg
Capacità pasta:	9-120 kg
Capacità farina (50% acqua):	6-80 kg
Capacità acqua:	3-40 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz

1 <sup>a</sup> velocità	110 giri/min
2 <sup>a</sup> velocità	220 giri/min



## Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.