

ISP120 E

Pétrin à spirale cuve amovible

Capacité pâte: 120 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 chaînes
- Cuve, spirale et colonne centrale en acier inoxydable
- Tête relevable et cuve amovible
- Fond de la cuve demi-sphérique
- 2 moteurs
- 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

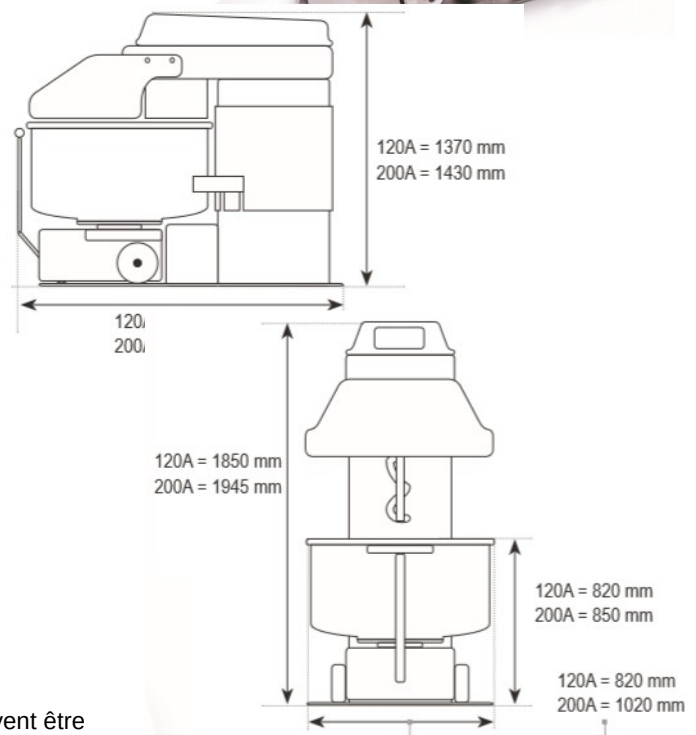
Après avoir introduit les ingrédients dans la cuve fixe, attachez la cuve et baissez la tête du pétrin.

Les deux vitesses dont la machine 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: 9,85 kW
Tension d'alimentation: 230V / 50Hz / 3ph+N
400V / 50Hz / 3ph+N
220V / 60Hz / 3ph+N
Fusible à 380V: 40A
Poids: 1300 kg
Capacité de pâte: 9-120 kg
Capacité farine (50% d'eau): 6-80 kg
Capacité eau: 3-40 L
Vitesse de rotation de la spirale à 50Hz:
Première vitesse: 110 tours/minute
Deuxième vitesse: 220 tours/minute



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.