

ISP 6 MICROMIX

Impastatrice a spirale da banco

Capacità pasta kg. 6

IPBAKE

© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711



La nuova isp6 micromix è un concentrato di soluzioni tecniche che ti permetteranno di estremizzare i tuoi impasti.

Grazie alla tecnologia applicata al profilo utensile riesce a impastare con bassi valori di riscaldamento dell'impasto

Dotata di variatore velocità vasca e utensile in acciaio inox protezione antinfortunistica in inox

Una nuova e rivoluzionaria impastatrice capace di impastare il 100% di idratazione dotata di inverter per variare la velocità in continuo fino a un massimo di 300 giri/min. Massima flessibilità perfetta anche per grandi lievitati.



Italian design

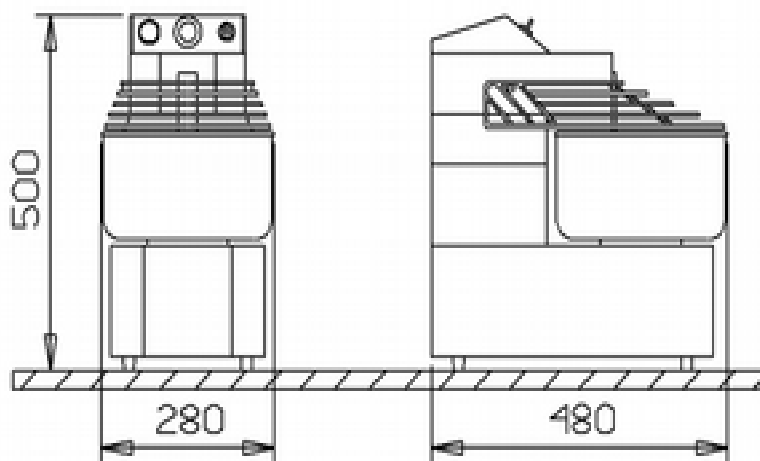
Dimensioni in mm

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 0.37 kw
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -
Peso: 39 kg
Capacità pasta: 1 – 6 kg
Capacità farina (50% acqua): 0.4 – 3 kg
Capacità acqua: 0.6- 2.8 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 65 / 295 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.