

ISP 40x MICROMIX

Impastatrice a spirale

Capacità pasta kg. 38

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 isp40x micromix abbina semplicità di utilizzo a soluzioni tecniche di impasto per condizioni estreme di incordatura pasta.

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

Dotata di variatore velocità e inversione marcia consente di creare pre impasti e impasti ad alta idratazione.

Protezione antinfortunistica in acciaio inox Vasca staccapasta e utensile in acciaio inox

Macchina ideale sia per paste molli che per impasti duri avendo il variatore di velocità si riesce sempre a trovare la condizione ideale di lavoro



Inversione di rotazione vasca

Variatore di velocità



Italian design

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 1.8 kw
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -
Peso: 96 kg
Capacità pasta: 5 – 38 kg
Capacità farina (50% acqua): 3 – 20 kg
Capacità acqua: 2 - 18 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 62 / 270 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.

