

Dualmix 6

Impastatrice a braccia tuffanti

Capacità pasta kg. 6

IP bake

© IPBKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro n°45, 36034 Z.I. Molina di Malo (VI) Italia
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711



Macchina in grado di realizzare impasti omogenei di diverse tipologie, dai panificati ai dolci di elevata qualità.

È il metodo di impasto che meglio amalgama i prodotti lievitati.

- Variatore continuo di velocità per avere sempre le migliori condizioni di lavoro.
- La lavorazione fino a 65 bracciate per minuto è ideale per impasti da pane e pasticceria, oltre che impasti con maggiori idratazioni e ottenuti con più aggiunte.
- Parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox.
- Impianto elettrico e motore sono in classe di protezione IP 54.
- Macchina silenziosa e in grado di garantire le sue performance nel tempo.
- È costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.



Italian design

CARATTERISTICHE TECNICHE

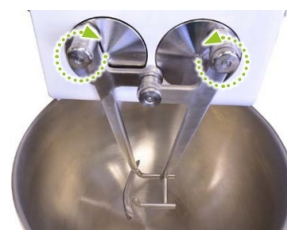
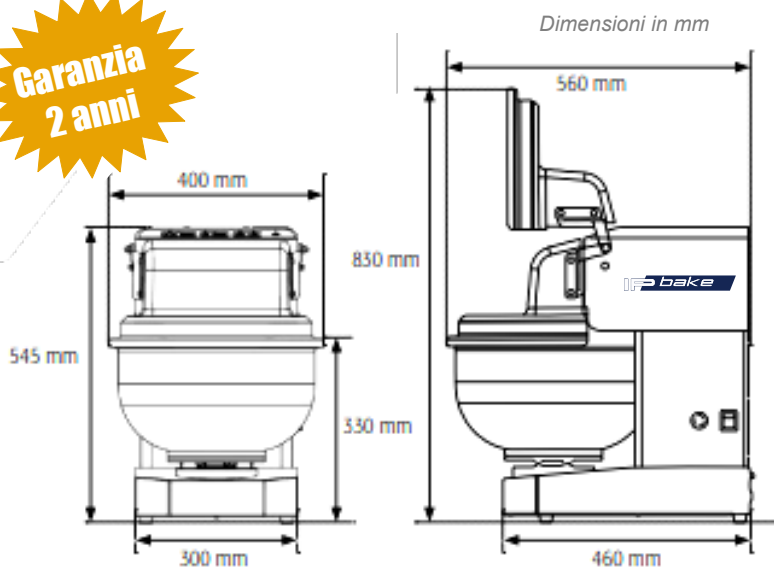
Potenza installata: 0,7 kW
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Peso: 49 kg
Capacità pasta: da 1,8 a 6 kg
Capacità farina (50% acqua): da 1,7 a 3 kg
Capacità acqua: da 0,3 a 1 l

Rapporto vasca/utensili: $i = 3,2$
Variatore di velocità bracci: da 36 a 64 bracciate/min

Avvertenze:

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



IP bake