

ISP50 Plus

Impastatrice a spirale a vasca fissa

Capacità pasta kg. 50



Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - 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 con chiusura rallentata e apertura frontale di ispezione.

Protezione grigliata antinfortunistica in acciaio inox (optional).

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 abbassa la protezione antinfortunistica e si può azionare l'impastatrice.

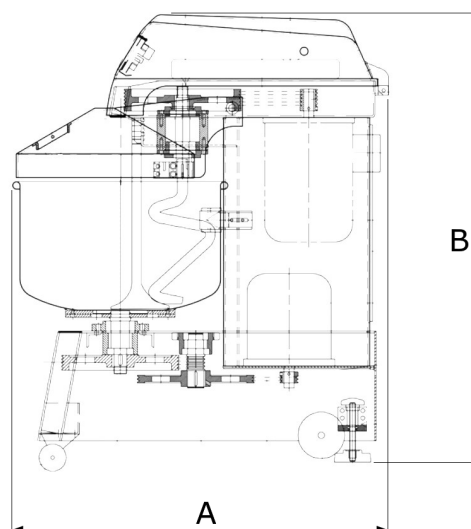
La lavorazione della pasta in prima e seconda velocità viene eseguita in maniera simile alle mani dell'uomo e l'impasto risulta ben areato e facilmente estraibile, inoltre è possibile fare aggiunte anche durante la lavorazione.

Dimensioni in mm

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Potenza installata:	4,1 kW
Tensione di alimentazione:	230V / 50Hz / 3ph+N 400V / 50Hz / 3ph+N 220V / 60Hz / 3ph+N
Fusibile a 380V:	16A
Peso:	320 kg
Capacità pasta:	3-50 kg
Capacità farina (50% acqua):	2-30 kg
Capacità acqua:	1-15 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz	
1ª velocità	135 giri/min
2ª velocità	270 giri/min

A	B	L
1090	1230	650



Avvertenze:

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