

# ISP 25 PLUS



Engineering and design  
for bakery solutions

Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi  
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

## Impastatrice a spirale a vasca fissa Capacità pasta kg. 25



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 a motore singolo.  
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 copri piedi di sicurezza.  
La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti.

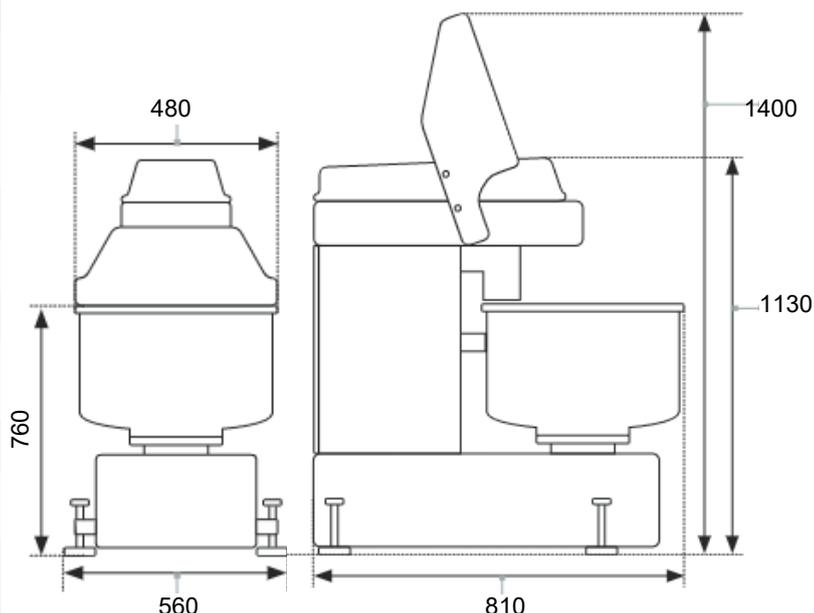


## Italian design

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ISP25 PLUS	
Potenza installata:	2,2 kW
Tensione di alimentazione:	230V / 50Hz / 3ph+N 400V / 50Hz / 3ph+N 220V / 60Hz / 3ph+N
Fusibile a 380V:	16A
Peso:	140 kg
Capacità pasta:	3-25 kg
Capacità farina (50% acqua):	2-15 kg
Capacità acqua:	1-8 L
1 <sup>a</sup> velocità	140 giri/min
2 <sup>a</sup> velocità	280 giri/min

Dimensioni in mm



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