

ISP 50 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. 50



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

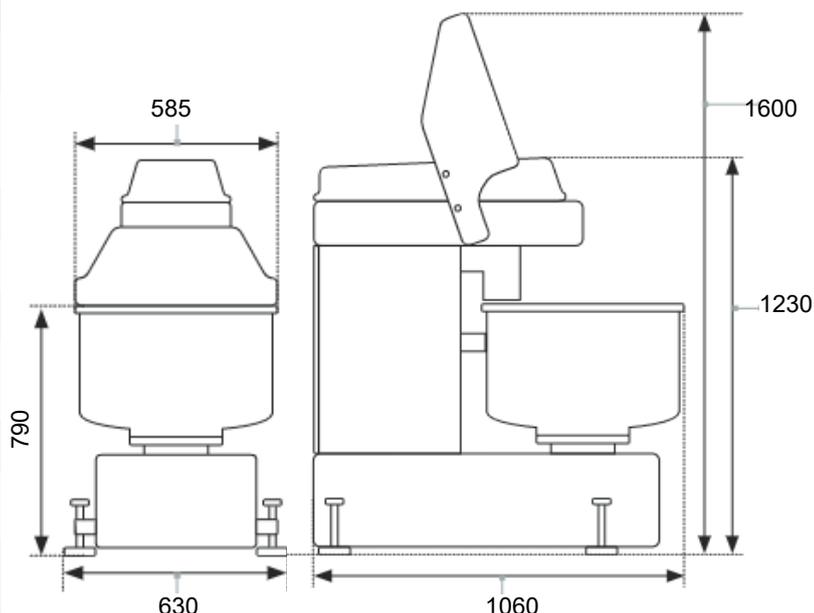


Italian design

CARATTERISTICHE TECNICHE

ISP50 PLUS	
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:	1-17 L
1 ^a velocità	137 giri/min
2 ^a velocità	270 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.