

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.

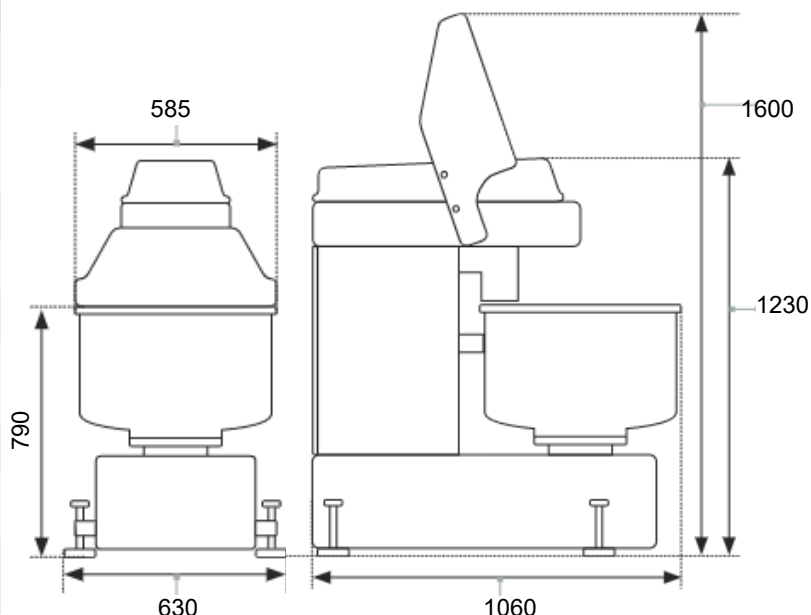


Italian design

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 |
| 1ª velocità | 137 giri/min |
| 2ª 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.