

IBM15 IV IBT15 2V

IMPASTATRICE A VASCA FISSA SPIRAL MACHINES PETRINS

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta.

The spiral mixer is the ideal equipment for pizzerias, bakeries and families. The particular shape of the spiral allows obtaining a perfectly mixed dough in few minutes. The bowl, the spiral, the central column and the protection grid are made of stainless steel. The gearbox is particularly silent as it is made of oil bath gearmotor. All the equipment are equipped with dough-breaker.

La pétrin à spirale est la machine idéale pour pizzerias, boulangeries et familles. La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupepâte.



Peso pasta (Kg) Dough weight (Kg) Poids pâte (Kg)	12
Capacità (L) Capacity (L) Capacité (L)	16
Impasto / ora (Kg) Dough/hour (Kg) Pâte/heure (Kg)	48
Voltaggio (V) Voltage (V) Voltage (V)	230-400
Potenza (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	0,75
Frequenza (Hz) frequency(Hz) fréquence (Hz)	50
Dimensioni macchina (cm) Dimensions machine (cm) Dimensions machine (cm)	38x67x72h
Dimensioni imballo (cm) Packaging dimensions (cm) Dimensions emballage (cm)	45x76x80h
Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)	60
Diametro vasca (cm) Bowl diameter (cm) Diamètre cuve (cm)	32