



- Incastellatura in fusione di ghisa
- Trasmissione dal motore agli organi principali a cinghie
- Ingranaggi costruiti in ghisa sferoidale funzionanti in bagno d'olio
- Alberi in acciaio
- Movimenti su cuscinetti e bronzine
- Altre lubrificazioni a grasso
- Protezione coprivasca, vasca e utensile costruiti in acciaio inox
- Protezione antinfortunistica in acciaio inossidabile X5 Cr Ni 1810
- Coltello raschiatore pulisci vasca in polietilene con supporto in acciaio inox
- Pannello di comando ed impianto elettrico in classe di protezione IP55
- Può essere fornita a 1 o 2 velocità anche monofase
- **La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**

IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO

INM 60

IMPASTATRICE A FORCELLA
CAPACITÀ PASTA KG. 60

pietroberto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 0,75 (macchina a 1 velocità) kW 1,10 (macchina a 2 velocità)		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 285		
Capacità pasta:	kg 60	Volume vasca:	lt 70
Diametro interno vasca:	mm 632	Profondità vasca:	mm 245
<u>Macchina a 1 velocità</u>			
Velocità utensile:	giri/minuto 25	Velocità vasca:	giri/minuto 6
<u>Macchina a 2 velocità</u>			
Velocità utensile:	giri/minuto 20,5 (1 ^a vel.) giri/minuto 31 (2 ^a vel.)	Velocità vasca:	giri/minuto 5,5 (1 ^a vel.) giri/minuto 7,5 (2 ^a vel.)

FUNZIONAMENTO

Introdotti gli ingredienti nella vasca, dopo aver abbassato la protezione antinfortunistica si può azionare l'impastatrice.

La lavorazione è eseguita come dalle mani dell'uomo e l'impasto risulta soffice, ben areato e di facile estrazione. Possono essere fatte aggiunte anche durante la lavorazione.

Dimensioni in millimetri

