



- 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 200

IMPASTATRICE A FORCELLA
CAPACITÀ PASTA KG. 200

pietrobeto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 2,2 (macchina a 1 velocità) kW 2,6 (macchina a 2 velocità)		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 615		
Capacità pasta:	kg 200	Volume vasca:	lt 255
Diametro interno vasca:	mm 944	Profondità vasca:	mm 409
<u>Macchina a 1 velocità</u>			
Velocità utensile:	giri/minuto 22	Velocità vasca:	giri/minuto 5,5
<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 (1 ^a vel.) giri/minuto 8 (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

