



- 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 150

IMPASTATRICE A FORCELLA  
CAPACITÀ PASTA KG. 150

**pietroberto**

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI  
PER PANIFICI E PASTICCERIE

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 1,5 (macchina a 1 velocità) kW 2,2 (macchina a 2 velocità)		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 470		
Capacità pasta:	kg 150	Volume vasca:	lt 160
Diametro interno vasca:	mm 821	Profondità vasca:	mm 324
<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 <sup>a</sup> vel.) giri/minuto 31 (2 <sup>a</sup> vel.)	Velocità vasca:	giri/minuto 5 (1 <sup>a</sup> vel.) giri/minuto 8 (2 <sup>a</sup> 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

