

ItalPan
macchine per panifici pasticcerie



Mod. ITP 5_10_15_20_30_40_50_70 l

Impastatrici a spirale con vasca fissa
Spiral mixer with fixed bowl

Impastatrici a spirale con vasca fissa

Mod. ITP 5_10_15_20_30_40_50_70 I

Principali caratteristiche funzionali:

- Vasca e griglia di protezione in Acciaio Inox.
- Grande riserva di potenza motore elettrico.
- Alto grado di affidabilità.
- Basso livello di manutenzione periodica.
- Costruzione della struttura solida e robusta.
- Stop macchina in caso di innalzamento della griglia di protezione.

Spiral mixer with fixed bowl

Mod. ITP 5_10_15_20_30_40_50_70 I

Main working features:

- Stainless steel bowl and bowl grid.
- Bowl rotation inversion.
- Huge power reserve.
- Highly reliable machine.
- Low maintenance needs.
- Heavy duty construction.
- Emergency stop if grid micro is activate.

Mod.		ITP 5	ITP 10	ITP 15	ITP 20	ITP 30	ITP40	ITP 50	ITP 70
Capacità di impasto Mixing Capacity	kg	5	8	12	17	25	35	45	60
Capacità in farina Flour Capacity	kg	3	5	8	11	17	23	30	40
Capacità in litri Liter Capacity	l	7	12	16	22	32	41	64	82
Dimensione vasca Bowl Dimensions	Ø mm	260x140	280x195	317x210	365x245	400x260	452x260	500x340	550x350
Motore Motor	kw	0,37	0,37	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2	2,2
		0,37	0,37	0,55	0,75	1,1	1,5	1,8	1,8
			0,75/0,55	0,75/0,55	0,75/0,55	1,1/0,75	1,5/1,1	1,8/1,1	1,8/1,1
Volt	V	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Volt		400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
			400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Dimensioni Dimensions	mm	520x280x440h	590x300x570h	630x340x570h	730x385x660h	760x420x660h	840x480x760h	890x520x870h	950x570x920h
Peso Weight	kg	36	44	48	69	73	118	148	158



La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di preavviso.
The Company reserves the right to make alterations and improvements at its own discretion, without notice.