

Cod: 9217072007

## Impastatrice a spirale 30 lt trifase 2 velocità



### Descrizione

L'Impastatrice a spirale di ristoattrezzature 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.

### Dimensioni

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Diametro vasca     | 400 mm         |
| Dimensioni esterne | 435x750x810 mm |
| Dimensioni imballo | 495x775x860 mm |

### Scheda tecnica

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Alimentazione               | Elettrico      |
| Capacità                    | 32 Lt          |
| Capacità di Impasto         | 25 kg          |
| Capacità di Impasto         | 88 Kg/h        |
| Peso lordo                  | 91 kg          |
| Peso netto                  | 82 kg          |
| Potenza secondaria velocità | 1.30 - 1.70 kW |
| Voltaggio                   | 400 V          |

### Equipaggiamento standard

|              |             |
|--------------|-------------|
| In dotazione | Spaccapasta |
|--------------|-------------|