

Cod: 10532022007

Impastatrice a spirale ad alta idratazione 60 lt trifase 2 velocità



Descrizione

L'Impastatrice a spirale a doppia velocità di Ristoattrezzature è la macchina ideale per pizzerie, panetterie e famiglie facili da utilizzare. Dotate della funzione "velocità aumentata", le impastatrici della linea H2O preparano impasti perfettamente amalgamati con percentuali di idratazione fino all'85%. Vasca, spirale, spaccapasta e griglia di protezione sono realizzate in acciaio inox. Testa e vasca fissa.

Dimensioni

Diametro vasca	500 mm
Dimensioni esterne	535x960x915 mm
Dimensioni imballo	615x1035x970 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	60 Lt
Capacità di Impasto	48 kg
Capacità di Impasto	144 Kg/h
Peso lordo	180 kg
Peso netto	148 kg
Potenza secondaria velocità	1.50 - 2.20 kW
Voltaggio	400 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Timer e ruote di serie
--------------	------------------------