

Cod: 6297

Impastatrice a spirale testa ribaltabile e vasca estraibile capacità 41 lt monofase



Descrizione

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, 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. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. La novità della nuova impastatrice 2018 è che sono dotate di variatore di velocità.

Dimensioni

| | |
|----------------|--------|
| Diametro vasca | 450 mm |
|----------------|--------|

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 480x815x850 mm |
| Dimensioni imballo | 550x840x900 mm |

Scheda tecnica

| | |
|---------------------|--------------|
| Alimentazione | Elettrico |
| Capacità | 41 Lt |
| Capacità di farina | 23 kg |
| Capacità di Impasto | 102 Kg/h |
| Frequenza | 50/60 Hz |
| Materiale | acciaio inox |
| Peso lordo | 121 kg |
| Peso netto | 114 kg |
| Potenza Elettrica | 1.1 kW |
| Potenza motore | 1.5 hp |
| Quantità pasta | 35 kg |
| Voltaggio | 230 V |