

Cod: 6528

Impastatrice a bracci Tuffanti Monofase con Velocità variabile Capacità 23 Kg



Descrizione

L'impastatrice a bracci tuffanti è la macchina ideale per realizzare impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità. L'utilizzo del sistema a bracci tuffanti consente una eccellente ossigenazione degli impasti. Movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in Nylon Autolubrificante. Elevata silenziosità di funzionamento, Timer di serie, dotata di ruote per facilitare il movimento.