

## BERTA® 7 IMPASTATRICE

SKU: BERTA7



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>0,37 kW (1 PH) 0,55 / 0,37 kW (only 3 PH) 2nd speed</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50Hz -400V/3/50Hz</u>
<b>Impasto per ciclo (Kg)</b>	<u>7</u>
<b>Dimensioni della vasca (L)</b>	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
<b>Velocità (rpm)</b>	<u>35 rpm 35 -70 rpm – 2nd speed</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>315 x 480 x 700(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>39</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>47,5</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.276</u>

Macchina ideale per impasti a bassa idratazione o impasti di tipo grasso ( come grissini, taralli, piadine, focacce, pizze in teglia o impasti all'uovo ). Utilizzando l'innovativo utensile a gancio, **non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione**. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale.

*Berta* è brevettata da Fimar - struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Per il modello BERTA 7, la seconda velocità è di serie solo sul modello trifase.

Optional: timer meccanico e ruote.

Per comprendere al meglio tutti i vantaggi di *Berta*, prima di acquistare la macchina si suggerisce di leggere il ricettario e guardare i nostri video di presentazione

