

## BERTA® 25 IMPASTATRICE

SKU: BERTA25



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>0,9 kW ( 1 PH) – 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2nd speed (optional)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50Hz -400V/3/50Hz</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>470 x 625 x 805(h) mm</u>
<b>Impasto per ciclo (Kg)</b>	<u>25</u>
<b>Dimensioni della vasca (L)</b>	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
<b>Velocità (rpm)</b>	<u>23 rpm – 23-46 rpm 2nd speed (optional)</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>61,5</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>72</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>550 x 850 x 1060(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.495</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.  
Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, 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**

