

IMPASTATRICE SPIRALE 12FN

SKU: 12FN



DATI TECNICI

| | |
|---|---|
| Potenza Kw | <u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u> |
| Alimentazione | <u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u> |
| Produzione oraria (Kg/h) | <u>36 Kg/h</u> |
| Impasto per ciclo (Kg) | <u>12</u> |
| Dimensioni della vasca (L) | <u>16 L.(ø 320 x 210(h) mm)</u> |
| Velocità (rpm) | <u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u> |
| Dimensioni macchina (l x l x h mm) | <u>+120 mm Machine and packing height with digital timer., 650 x 350 x 620÷1060(h) mm -Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u> |
| Peso netto (kg) | <u>63</u> |
| Peso lordo (Kg) | <u>73</u> |
| Dimensioni imballo (l x l x h mm) | <u>+120 mm Machine and packing height with digital timer., 700 x 460 x 770(h) mm* + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u> |
| Volume imballo (m3) | <u>0.250</u> |

fissa

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

