

## IMPASTATRICE SPIRALE 25FN

SKU: 25FN



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
<b>Produzione oraria (Kg/h)</b>	<u>75 Kg/h</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>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>+120 mm Machine and packing height with digital timer., 780 x 430 x 730÷1240(h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>107</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>118</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>+120 mm Machine and packing height with digital timer., 850 x 550 x 890(h) mm – + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0,420</u>

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. 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.

