

**IMPASTATRICE A SPIRALE NT30 TESTA FISSA - TRIFASE
380V - 2 VELOCITA' - RIPARO GRIGLIATO**

IMPASTATRICE MESCOLATRICE SPIRALE PIZZA E PANE cod. SM 30



vedi prodotto online

CODICE: **SM30FT2VTX**
MARCA: **3F ALIMACCHINE**

SOLUZIONI FOODSERVICE

DATI TECNICI:

- Trasmissione a catena che permette l'eliminazione dell'olio
- Vasca in acciaio inox 304
- Pannello comandi in bassa tensione (24 Volts)
- Spirale in acciaio inox speciale, resistente alle più forti sollecitazioni
- Macchina con trasmissioni dirette che eliminano noiosi rumori e costose manutenzioni.

CAPACITA' E CARATTERISTICHE:

- Capacità d'impasto MIN. kg.5 MAX. kg.25
- Capacità di farina MIN. kg.3 MAX. kg.17
- Capacità litri 32
- Dimensione Vasca diametro cm.40x26h
- Motore Kw 0,75 - Kw 1,10
- 2 Velocità (ridotta e standard)
- Voltaggio 380 Volt Trifase - 50 Hz
- Dimensioni Macchina cm.76x42x66h
- Peso Kg.73
- Giri al minuto Vasca 1^ velocità 12
- Giri al minuto Spirale 1^ velocità 103
- Giri al minuto Vasca 2^ velocità 19
- Giri al minuto Spirale 2^ velocità 160

RIPARO GRIGLIATO INOX PROTEZIONE VASCA

Questo accessorio consente di avere una migliore visuale sull'impasto all'interno della vasca.