

**IMPASTATRICE A SPIRALE NT40 TESTA FISSA - TRIFASE
380V - 2 VELOCITA' - RIPARO GRIGLIATO**

IMPASTATRICE MESCOLATRICE SPIRALE PIZZA E PANE cod. SM 40



vedi prodotto online

CODICE: **SM40FT2VTX**
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.6 MAX. kg.35
- Capacità di farina MIN. kg.3,5 MAX. kg.23
- Capacità litri 41
- Dimensione Vasca diametro cm.45x26h
- Motore Kw 1,1 - Kw 1,5
- 2 Velocità (ridotta e standard)
- Voltaggio 380 Volt Trifase - 50 Hz
- Dimensioni Macchina cm.84x48x76h
- Peso Kg.118
- Giri al minuto Vasca 1^ velocita' 10
- Giri al minuto Spirale 1^ velocita' 88
- Giri al minuto Vasca 2^ velocita' 16
- Giri al minuto Spirale 2^ velocita' 137

RIPARO GRIGLIATO INOX PROTEZIONE VASCA

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