

**IMPASTATRICE A SPIRALE NT20 TESTA FISSA - MONOFASE  
220V - 1 VELOCITA'**

IMPASTATRICE MESCOLATRICE SPIRALE PIZZA E PANE cod. SM 20



# 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.3 MAX kg.17
- Capacità di farina MIN. kg.2 MAX kg.11
- Capacità litri 22
- Dimensione Vasca diametro cm.36,5x24,5
- Motore Kw 0,75
- 1 Velocità
- Voltaggio 220 Volt Monofase - 50 Hz
- Dimensioni Macchina cm.73x38,5x66h
- Peso Kg.69
- Giri al minuto Vasca 19
- Giri al minuto Spirale 160