

**IMPASTATRICE A SPIRALE NT30 TESTA FISSA - TRIFASE  
380V - 1 VELOCITA'**

IMPASTATRICE MESCOLATRICE SPIRALE PIZZA E PANE cod. SM 30



# 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 1,10
- 1 Velocità
- Voltaggio 380 Volt Trifase - 50 Hz
- Dimensioni Macchina cm.76x42x66h
- Peso Kg.73
- Giri al minuto Vasca 19
- Giri al minuto Spirale 160