

**IMPASTATRICE A SPIRALE NT10 TESTA FISSA - TRIFASE
380V - 2 VELOCITA'**

IMPASTATRICE MESCOLATRICE SPIRALE PIZZA E PANE cod. SM 10



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.1,5 MAX. kg.8
- Capacità di farina MIN. kg.1 MAX. kg.5
- Capacità litri 12
- Dimensione Vasca diametro cm.28x19,5
- Motore Kw 0,55 - Kw 0,75
- 2 Velocità (ridotta e standard)
- Voltaggio 400 Volt Trifase - 50 Hz
- Dimensioni Macchina cm.59x30x57h
- Peso Kg.44
- Giri al minuto Vasca 1^ velocità' 13
- Giri al minuto Spirale 1^ velocità' 83
- Giri al minuto Vasca 2^ velocità' 20
- Giri al minuto Spirale 2^ velocità' 129