

SKU: 12SB

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 12SB Testa fissa Impasto per ciclo 12 KG



Descrizione

IMPASTATRICI A SPIRALE

Ideale per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio e parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox. Le versioni CN e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CN la vasca è removibile.

Dettagli Tecnici

- Microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca
- Coperchio in policarbonato fumè
- Potenza 0,75 KW (1HP)
- Potenza 2° velocità 0,75/0,55 KW (1/0,75 HP)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz

- Impasto per ciclo 12 Kg
- Produzione oraria 36 Kg/h
- Giri spirale 90 rpm
- Giri spirale 2° velocità 90/180 rpm
- Peso netto 56Kg

Optional non inclusi

- 2° velocità
- timer 0÷30 minuti
- salvamotore
- kit ruote

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75/93.2
Capacità LT	16
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	63.9
Profondità (cm)	33.6
Tipologia	Testa Fissa