

SKU: 18SB

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 18SB Testa fissa Impasto per ciclo 18 KG



Descrizione

Impastatrici a Spirale

IMPASTATRICE A SPIRALE Testa fissa per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura prodotto 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 18 Kg
- Produzione oraria 54 Kg/h
- Giri spirale 90 rpm
- Giri spirale 2° velocità 90/180 rpm
- Peso netto 57Kg

Optional non inclusi

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75/95.1
Capacità LT	22
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	66.0
Profondità (cm)	38
Tipologia	Testa Fissa