

SKU: 18SL

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 18SL con testa sollevabile e vasca fissa impasto per ciclo 18 KG



Descrizione

IMPASTATRICI A SPIRALE

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane , pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca sono in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Specifiche tecniche

- Assorbimento 0,75 kW (1 HP) - 0,75/,55 kW (1/0,75 HP) 2 SPEED (optional)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz - 230V/1N/50Hz
- Produzione oraria 54 Kg/h
- Capacità impasto 18 Kg

- Capacità Lt 22
- 90 rmp - 90-180 rmp 2 speed (optional)
- Dimensioni imballo 700x460x890 66kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75/95,1
Capacità LT	22
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	65.3
Profondità (cm)	38
Tipologia	Testa Sollevabile