

SKU: 20LN

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 20LN Testa fissa Impasto per ciclo 16 KG Produzione oraria 48 Kg/h



Descrizione

Impastatrici a Spirale

Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffi e parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox. Microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca

Specifiche tecniche

- Potenza 0,55 kW
- Alimentazione monofase o trifase
- Produzione oraria 48 Kg/h
- Diametro vasca 360x210 mm
- Giri 80 rpm
- Peso 57 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62.2/95.2
Capacità LT	22
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	38
Profondità (cm)	65.3
Tipologia	Testa Fissa