

SKU: 25SB

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 25SB Testa fissa Impasto per ciclo 25 KG



Descrizione

Impastatrici a spirale a testa fissa

Ideale per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura macchina 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 polycarbonato fumè
- Potenza 1,5 KW (2HP)
- Potenza 2° velocità 1,5/1,1 KW (2/1,5 HP)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz

- Impasto per ciclo 25 Kg
- Produzione oraria 75 Kg/h
- Giri spirale 90 rpm
- Giri spirale 2° velocità 90/180 rpm
- Peso netto 96Kg

Optional non inclusi

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86.4/112.3
Capacità LT	32
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	76.9
Profondità (cm)	42
Tipologia	Testa Fissa