

SKU: 25SL

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 25SL con testa sollevabile e vasca fissa impasto per ciclo 25 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 policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Specifiche tecniche

- Assorbimento 1,5 kW (1,5 HP) - 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) 2 SPEED (optional)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz - 230V/1N/50Hz

- Produzione oraria 75 Kg/h
- Capacità impasto 25 Kg
- Capacità Lt 32
- 90 rpm - 90-180 rpm 2 speed (optional)
- Dimensioni imballo 850x550x1055 107kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	86.4/112.3
Capacità LT	32
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	76.2
Profondità (cm)	42
Tipologia	Testa Sollevabile