

SKU: 30LN

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 30LN Testa fissa Impasto per ciclo 25 KG Produzione oraria 75 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 0,75 kW
- Alimentazione monofase o trifase
- Produzione oraria 75 Kg/h
- Diametro vasca 400x260 mm
- Giri 90 rpm
- Peso 96 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75.3/112.3
Capacità LT	32
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	41.5
Profondità (cm)	76.3
Tipologia	Testa Fissa