

SKU: 38SB

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 38SB Testa fissa Impasto per ciclo 38 KG



Descrizione

Impastatrici a Spirale

Ildeale per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura 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.

Specifiche Tecniche

- Microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca
- Coperchio in policarbonato 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 38 Kg
- Produzione oraria 114 Kg/h
- Giri spirale 90 rpm
- Giri spirale 2° velocità 90/180 rpm
- Peso netto 102Kg

Optional non inclusi

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

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	87.9/116
Capacità LT	42
Capacità vasca	da 41 a 50 Litri
Lunghezza (cm)	80
Profondità (cm)	47.4
Tipologia	Testa Fissa