

SKU: 50SB

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 50SB Testa fissa Impasto per ciclo 50 KG



Descrizione

IMPASTATRICI A SPIRALE

Per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio con parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox

Dettagli Tecnici

- Microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca
- Coperchio grigliato in acciaio inox.
- Potenza 2,2 KW (3HP)
- Potenza 2° velocità 3,5/2,5 KW (4,7/3,3 HP)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz

- Impasto per ciclo 50 Kg
- Produzione oraria 150 Kg/h
- Giri spirale 80 rpm
- Giri spirale 2° velocità 80/160 rpm
- Peso netto 185 Kg

Optional non inclusi:

- 2° velocità
- Timer 0÷30 minuti
- Salvamotore
- Kit ruote

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	107.4/139.3
Capacità LT	62
Capacità vasca	da 61 a 70 Litri
Lunghezza (cm)	94.1
Profondità (cm)	52
Tipologia	Testa Fissa