

SKU: 50SL

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 50SL con testa sollevabile e vasca fissa impasto per ciclo 50 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.

Specifiche tecniche

- Assorbimento 2,2 kW (3 HP) - 3,5 / 2,5 kW (4,7 /3,3 HP) 2 SPEED (optional)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz
- Produzione oraria 150 Kg/h
- Capacità impasto 50 Kg
- Capacità Lt 62

- 80 rpm - 80-160 rpm 2 speed (optional)
- Dimensioni imballo 1055x600x1276 200kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	107.4/139.3
Capacità LT	62
Capacità vasca	da 61 a 70 Litri
Lunghezza (cm)	92.7
Profondità (cm)	52
Tipologia	Testa Sollevabile