

SKU: 50SR

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 50SR con testa sollevabile e vasca estraibile impasto per ciclo 50 KG



Descrizione

IMPASTATRICI A SPIRALE

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. 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 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie.

Specifiche tecniche

- Assorbimento 12,2 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 rmp - 80-160 rmp 2 speed (optional)
- Dimensioni imballo 1055x600x1276mm

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 |