

SKU: 7SB

Fimar

IMPASTATRICE A SPIRALE Modello 7SB Testa fissa Impasto per ciclo 7 KG



Descrizione

IMPASTATRICI A SPIRALE

Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pani, pizza, e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Dettagli Tecnici

- Potenza 0,37 KW (0,5HP)
- Alimentazione 230-400V/3/50Hz - 230V/1N/50Hz
- Impasto per ciclo 7 Kg
- Produzione oraria 21 Kg/h

- Giri spirale 90 rpm
- Peso netto 40Kg
- Dimensione imballo 700x460x890 mm

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62/84.1
Capacità LT	10
Capacità vasca	Da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	27.9
Tipologia	Testa Fissa