

SKU: BERTA15

Fimar

Impastatrice a gancio Modello BERTA15 Capacità impasto Kg 15



Descrizione

Impastatrici a gancio

Impastatrice a gancio ideale per impasti pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati. Utilizza l'innovativo sistema di utensile a gancio che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell'impasto e ne migliora l'ossigenazione e la digeribilità. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto all' tradizionale impastatrice a braccia tuffanti,

forcella o a spirale. Ha una struttura rivestita con vernice antigraffio e vasca e coperchi grigliato in acciaio inox AISI 304.

Specifiche tecniche

- Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz
- Alimentazione Trifase 400 V/3N/50Hz
- Potenza 0,55 kW (1 PH)/ 0,37 kW (3 PH)
- Capacità impasto Kg 15
- Giri al minuti 28 rpm
- Peso netto Kg 46

Optional

- 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote
- Kit ruote
- Timer meccanico

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	75.5
Capacità LT	20
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	41
Profondità (cm)	58