

SKU: 2978817

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa PF Modello ELAS5 Peso impasto Kg. 5 Potenza motore Kw 0,37



Descrizione

Impastatrici a spirale testa fissa

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio.

Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase. Su richiesta: motore trifase a 2 velocità, motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

Specifiche Tecniche

- Alimentazione V 230 monofase
- diametro vasca 24 cm
- Vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione in acciaio inox

- Dotazione di serie: ruote, timer
- Peso impasto Kg. 5
- Potenza motore Kw 0,37
- Peso Kg.41
- Norma CE

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Capacità LT	7
Capacità vasca	Da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	24
Profondità (cm)	50
Tipologia	Testa Fissa