

SKU: 2978818

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa PF Modello ELAS10 Peso impasto Kg. 8 Potenza motore Kw 0,37



Descrizione

Impastatrici a Spirale Professionali

L'impastatrice a spirale Modello ELAS10 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. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

Specifiche Tecniche

- Alimentazione V 230 monofase
- diametro vasca 26 cm

- Vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione in acciaio inox
- Dotazione di serie: ruote, timer
- Peso impasto Kg. 8
- Potenza motore Kw 0,37
- Peso Kg.42
- Norma CE

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	50
Capacità LT	10
Capacità vasca	Da 4 a 10 Litri
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	50
Tipologia	Testa Fissa