

SKU: 2978821

Ristosubito

**Impastatrice a spirale testa fissa PF Monofase
Modello ELAS20Mono Peso impasto Kg. 17
Potenza motore Kw 0,7**



Descrizione

Impastatrici a spirale testa fissa

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie e 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.

Specifiche Tecniche

- 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.
- Alimentazione V 230 monofase
- Diametro vasca 36 cm
- Vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione in acciaio inox

- Dotazione di serie: ruote, timer
- Peso impasto Kg. 17
- Potenza motore Kw 0,75
- Peso Kg.65
- Norma CE

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	72.5
Capacità LT	22
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	38.5
Profondità (cm)	67
Tipologia	Testa Fissa