

SKU: 2978823

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa PF Monofase Modello ELAS30Mono Peso impasto Kg. 25 Potenza motore Kw 1.1



Descrizione

Impastatrici a spirale Professionali

E' 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 40 cm
- Vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione in acciaio inox

- Dotazione di serie: ruote, timer
- Peso impasto Kg. 25
- Potenza motore Kw 1,1
- Peso Kg.86.6
- Norma CE

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	80.5
Capacità LT	32
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	42.4
Profondità (cm)	73.5
Tipologia	Testa Fissa