

SKU: IM50

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa Fg Modello IM50 Impasto per ciclo 50 Kg Impasto all'ora 150 Kg



Descrizione

Impastatrici a spirale testa fissa

Impastatrice a spirale per realizzare diversi tipi di impasto, indicata per impasti duri o morbidi come pane, pizza, biscotti, piada, etc. Grazie alla sua meccanica risulta silenziosa, con bassi consumi di energia e non necessita di alcuna manutenzione.

Specifiche tecniche:

- Ruote di serie con freno
- Timer di serie
- Trasmissione a catena
- Struttura in acciaio di elevato spessore
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti
- Vasca, spirale, barrafrangista in acciaio inox
- Capacità di impasto massimo: 50 Kg (farina + acqua)
- Capacità di impasto minimo: 2 Kg (farina + acqua)
- Alimentazione 230 V o 400 V
- HP 2,5

- Impasto all'ora 150 Kg
- Peso 120 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	82.5
Capacità LT	53
Capacità vasca	da 51 a 60 Litri
Lunghezza (cm)	85.5
Profondità (cm)	53
Tipologia	Testa Fissa