

BERTA®25 IMPASTATRICE

SKU: BERTA25



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,9 kW (1 PH) – 0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2nd speed (optional)</u>
Alimentazione	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>470 x 625 x 805(h) mm</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>25</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
Velocità (rpm)	<u>23 rpm – 23-46 rpm 2nd speed (optional)</u>
Peso netto (kg)	<u>61,5</u>
Peso lordo (Kg)	<u>72</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>550 x 850 x 1060(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.495</u>

Macchina ideale per impasti a bassa idratazione o impasti di tipo grasso (come grissini, taralli, piadine, focacce, pizze in teglia o impasti all'uovo). Utilizzando l'innovativo utensile a gancio, **non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione**. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale.

Berta è brevettata da Fimar - struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Optional: 2° velocità solo su modelli trifase, timer meccanico e ruote.

Per comprendere al meglio tutti i vantaggi di *Berta*, prima di acquistare la macchina si suggerisce di leggere il ricettario e guardare i nostri video di presentazione

