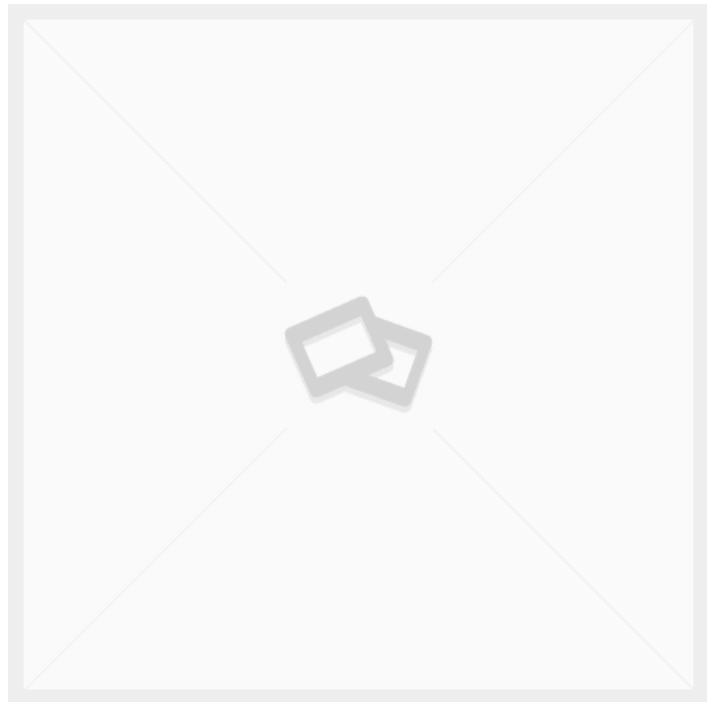


## IMPASTATRICE SPIRALE 18CNS

SKU: 18CNS



### DATI TECNICI

|                                           |                                                                                              |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Potenza Kw</b>                         | <u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>                        |
| <b>Alimentazione</b>                      | <u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>                                                        |
| <b>Produzione oraria (Kg/h)</b>           | <u>54 Kg/h</u>                                                                               |
| <b>Impasto per ciclo (Kg)</b>             | <u>18</u>                                                                                    |
| <b>Dimensioni della vasca (L)</b>         | <u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>                                                             |
| <b>Velocità (rpm)</b>                     | <u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>                                          |
| <b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b> | <u>670 x 390 x 620÷1090 (h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u> |
| <b>Peso netto (kg)</b>                    | <u>68</u>                                                                                    |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>                    | <u>76</u>                                                                                    |
| <b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>  | <u>700 x 460 x 770(h) mm* + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>       |
| <b>Volume imballo (m3)</b>                | <u>0.250</u>                                                                                 |

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

