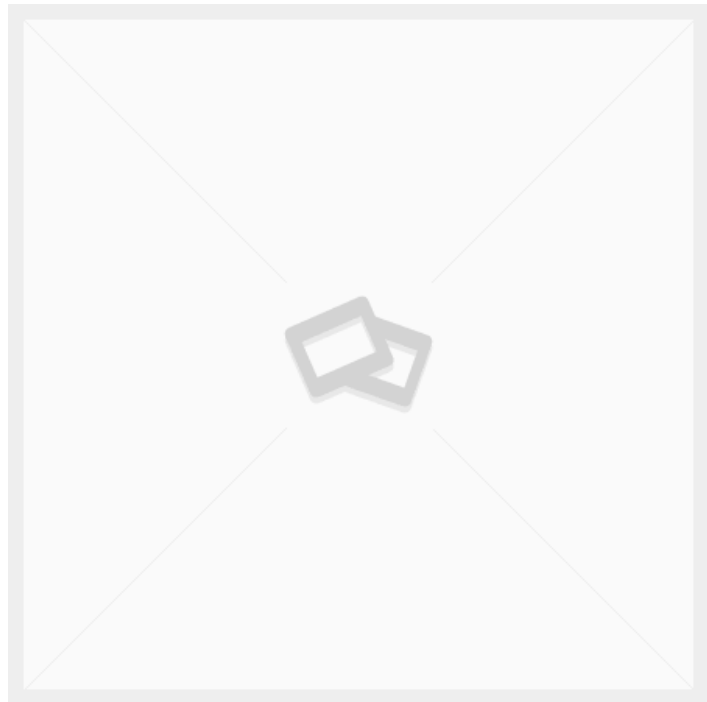


IMPASTATRICE SPIRALE 50CNS

SKU: 50CNS



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentazione	<u>230-400V/3/50Hz</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>150 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>50</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
Velocità (rpm)	<u>80 rpm 80 – 160 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>920 x 530 x 940÷1630(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>209</u>
Peso lordo (Kg)	<u>230</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1050 x 600 x 1090(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,690</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.



