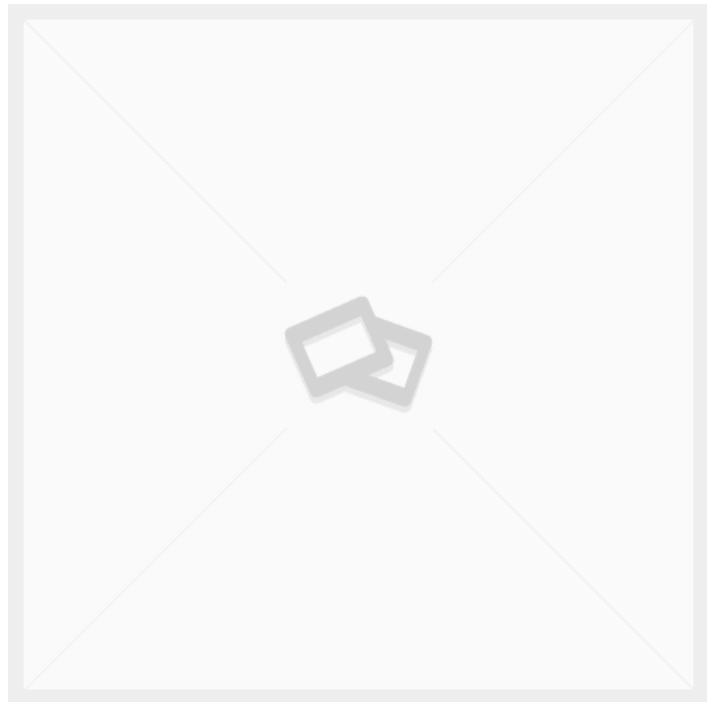


## IMPASTATRICE SPIRALE 7SN

SKU: 7SN



### DATI TECNICI

|                                           |                                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Potenza Kw</b>                         | <u>0,37 kW (0,5 HP)</u>               |
| <b>Alimentazione</b>                      | <u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u> |
| <b>Produzione oraria (Kg/h)</b>           | <u>21 Kg/h</u>                        |
| <b>Impasto per ciclo (Kg)</b>             | <u>7</u>                              |
| <b>Dimensioni della vasca (L)</b>         | <u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>      |
| <b>Velocità (rpm)</b>                     | <u>90 rpm</u>                         |
| <b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b> | <u>560 x 280 x 570÷800(h) mm</u>      |
| <b>Peso netto (kg)</b>                    | <u>39</u>                             |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>                    | <u>50</u>                             |
| <b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>  | <u>700 x 460 x 770(h) mm</u>          |
| <b>Volume imballo (m3)</b>                | <u>0.250</u>                          |

Impastatrice a spirale con testa fissa. 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 in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.



