

IMPASTATRICE SPIRALE CLASSIC 25SN0

SKU: 25SN0



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>75 Kg/h</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>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>769 x 420 x 752÷1123(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>92</u>
Peso lordo (Kg)	<u>103</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.490</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 sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca. Coperchio in polycarbonato fumè di serie tranne per il mod. 50SN0 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.

