

IMPASTATRICE SPIRALE CLASSIC 50FN0

SKU: 50FN0



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/3N/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>941 x 520 x 966÷1393(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>172</u>
Peso lordo (Kg)	<u>193</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.803</u>

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca 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. 50FN0 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Vari optional a richiesta.



