

IMPASTATRICE A SPIRALE CON TESTA SOLLEVABILE "18/FN"



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 (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox. Le versioni CNS e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CNS la vasca è removibile.

Optional: 2° velocità (escluso mod. 7), timer meccanico o digitale (esclusi mod. 7 e 50), salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote, maniglie estrazione pentola (solo per mod. CNS).

Dati Tecnici

Potenza

0.75 kW (1HP)

Alimentazione

230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E_Mail: agricolavalcalore@tiscali.it

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Dimensioni | 670x390x620÷1090h (mm) |
| Peso Netto | 61 kg |
| Peso Lordo | 74 kg |
| Dimensioni Imballo | 700x460x770h (mm) |
| Volume Imballo | 0.250 m ³ |
| Produzione Oraria | 54 kg/h |
| Potenza 2° Velocità | 0.75/0.55 kW (1/0.75HP) |
| Impasto per Ciclo | 18 kg |
| Dimensioni Vasca | 22 lt. (Ø 360x210h mm) |
| Giri Spirale | 90 rpm |
| Giri Spirale 2° Velocità | 90/180 rpm |

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E-Mail: agricolavalcalore@tiscali.it