

IMPASTATRICE A SPIRALE LIGHT "20/LN"



Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio o - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè. Optional: 2° velocità (solo mod. 30), timer meccanico, salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox, kit ruote.

Dati Tecnici

di Vito Costantino

Potenza	0.55 kW
Alimentazione	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
Dimensioni	380x600x560h (mm)
Peso Netto	45 kg
Peso Lordo	55 kg

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 Imballo	700x450x760h (mm)
Volume Imballo	0.239 m ³
Produzione Oraria	48 kg/h
Potenza 2° Velocità	/
Impasto per Ciclo	16 kg
Dimensioni Vasca	22 lt. (Ø 360x210h mm)
Giri Spirale	80 rpm
Giri Spirale 2° Velocità	/

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

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

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

E-Mail: agricolavalcalore@tiscali.it