

IMPASTATRICE A SPIRALE LIGHT "30/LN"



Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piadina. 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

Potenza	0.75 kW
Alimentazione	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
Dimensioni	420x680x660h (mm)
Peso Netto	69 kg
Peso Lordo	84.4 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	850x550x890h (mm)
Volume Imballo	0.420 m ³
Produzione Oraria	75 kg/h
Potenza 2° Velocità	0.75/0.55 kW
Impasto per Ciclo	25 kg
Dimensioni Vasca	32 lt. (Ø 400x260h mm)
Giri Spirale	80 rpm
Giri Spirale 2° Velocità	80/160 rpm

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