

IMPASTATRICE A SPIRALE CON TESTA FISSA "50/SN"



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

2.2 kW (3HP)

Alimentazione

230-400V/3/50Hz

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

Dimensioni	920x530x920÷1350h (mm)
Peso Netto	170 kg
Peso Lordo	193 kg
Dimensioni Imballo	1050x600x1090h (mm)
Volume Imballo	0.690 m ³
Produzione Oraria	150 kg/h
Potenza 2° Velocità	3.5/2.5 kW (4.7/3.3HP)
Impasto per Ciclo	50 kg
Dimensioni Vasca	62 lt. (Ø 500x310h 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