

IMPASTATRICE A SPIRALE CON TESTA FISSA "7/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

0.37 kW (0.5 HP)

Alimentazione

230V/1N/50Hz - 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	560x280x570÷800h (mm)
Peso Netto	39 kg
Peso Lordo	50 kg
Dimensioni Imballo	700x460x770h (mm)
Volume Imballo	0.250 m ³
Produzione Oraria	21 kg/h
Potenza 2° Velocità	/
Impasto per Ciclo	7 kg
Dimensioni Vasca	10 lt. (Ø 260x200h mm)
Giri Spirale	90 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