

IMPASTATRICE SEMIPROFESSIONALE **"600 W"**



L'olio utilizzato è di tipo "Long Life" ed è idoneo al contatto accidentale con gli alimenti; non necessita di rabbocchi o sostituzione. Produttività: 1,6 kg in 3 minuti. Adatte a tutti i tipi di impasto, tra cui pasta, pane, pizza, dolci. Interruttore di sicurezza per impedire il funzionamento dell'albero a coperchio aperto. Recipiente e coperchio in policarbonato e

nylon ad alta resistenza, facilmente smontabile per la pulizia. Lavabile in lavastoviglie. Albero impastatore in microfusione di acciaio INOX AISI 316. Supporto impastatrice in pressofusione di alluminio, con coppia conica di ingranaggi in acciaio. Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo (ingranaggi in Nylon 6.6 per art. 9208 N) a bagno d'olio. Ventola di raffreddamento, calotta copriventola e scatola interruttore-condensatore a tenuta stagna costruite in materiale plastico (coprimentola in acciaio per art. 9200 NP). Motori elettrici ad induzione, a servizio continuo.

Dati Tecnici

Produzione	Dimensioni	Motore con Interruttore Marcia Avanti/Indietro
1.6 kg di impasto in 3-4 min.	55x25x32(h) cm	Versione UL/CSA (solo marcia avanti)

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