IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS

• Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca e asta spaccapasta, spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali con arresto di emergenza • Norme CE

• *Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel with emergency stop button • CE approved*



8KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 312 / D. 586 / H. 576

	Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	Potenza *Motor power (Kwatt/Hp)*	Dimensione vasca *Tank diameter (mm)*	Volume vasca *Tank output (lt)*	Capacità d'impasto *Dough output (kg)*	Capacità farina *Flour capacity (kg)*	Altezza ruote *Wheel size (cm)*	Peso netto *Net weight (kg)*
8KG	230/50	0,55	ø260	10	8	4	8,5	52

	NORME CE / *CE APPROVED*	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
8 KG 0,55 Kw - 10 litri codice prodotto *product code*		FI10MTM

imported