

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



18KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 381 / D. 736 / H. 685

	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)
18KG	230-400/50	1,1	ø355	20	18	9	8,5	78

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FI20TTM

FI20MTM

FI20DVTM

18 KG 1,1 Kw - 20 litri

codice prodotto product code

18 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code



