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*

25KG

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 432 / D. 778 / H. 750

	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)*
25KG	230-400/50	1,5	ø410	30	25	12,5	8,5	106

	NORME CE / *CE APPROVED*	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
25 KG 1,5 Kw - 30 litri codice prodotto *product code*	FI30TTM	FI30MTM
25 KG doppia velocità *double speed* codice prodotto *product code*	FI30TDVTM	

imported