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*



38KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 875 / H. 755

	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)*
38KG	230·400/50	2,2	ø450	40	38	19	8,5	138

	NORME CE / *CE APPROVED*	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
38 KG 2,2 Kw - 40 litri codice prodotto *product code*	FI40TTM	FI40MTM
38 KG doppia velocità *double speed* codice prodotto *product code*	FI40TDVTM	

imported