



Modello	ELBTRMS20235M
Prodotto	IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI EASYLINE RMS20 1PH
Immagine	
Descrizione	Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla. Struttura in acciaio inox - vasca e bracci in acciaio inox AISI 304 - coperchio vasca in PET trasparente con foro per aggiunta ingredienti in fase di lavorazione - regolatore di velocità da 1 a 5 - timer digitale - bracci inox smontabili per un’efficace pulizia con incastro a baionetta.
Caratteristiche:	SPINA SCHUKO MOD. 20 L. TIMER DIGITALE REGOLATORE DI VELOCITA’
DETTAGLI PRODOTTO	
Normative	CE
Volt	230
Fasi	1N
Frequenza (Hz)	50
Spina elettrica	SPINA SCHUKO
Paese origine	CN
Dimensioni macchina (mm.)	
Lunghezza Macchina (Cm.)	55
Larghezza Macchina (Cm.)	38
Altezza Macchina (Cm.)	56,5
Peso netto (Kg)	48,000
Peso lordo (Kg)	58,000
Dimensioni imballo (mm.)	
Lunghezza Imballo (Cm.)	60,000
Larghezza Imballo (Cm.)	50,000
Altezza Imballo (Cm.)	74,000
Volume Imballo (m3)	0,222

Metano G20 m ³ /h	
Metano G25 m ³ /h	
Gas G30/31 m ³ /h	
Video	
Velocità (rpm)	28 - 42 - 56 - 70 rpm
Capacità e/o Dimensioni Vasca	1÷3 Kg - 17 L - ø 370 mm
Timer	Digitale - Digital - ??????o? 0÷99'