

IMPASTATRICE SPIRALE 18SB

SKU: 18SB



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>54 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>18</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Velocità (rpm)	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>653 x 380 x 750÷951(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>57</u>
Peso lordo (Kg)	<u>70</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0,250</u>

Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 e timer meccanico.



