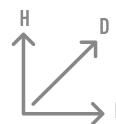


IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 18 KG

18 KG SPIRAL DOUGH MIXER KNEADER

• Macchinario per uso professionale • Testa fissa • Robusta struttura in acciaio • Motoriduttore di grande potenza di produzione italiana • Trasmissione a catena • Alberi di trasmissione di grosso spessore in acciaio • Pulegge e corone di produzione nazionale • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • With fixed head • Stainless steel and enameled bodywork • Powerful and durable Italian make motor reducer • Heavy duty durable chain transmission dough kneader • Stiffened Steel Transmission shaft • Italian make pulley and ring • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • 24volt control panel ensures safety during operation and gives the operator maximum security • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 400
D. 630
H. 700

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)
230/50
230-400/50

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
0,75 (1,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
21

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 360x210

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
18,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
9,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
59,0/59,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
62,0/62,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 440
D. 690
H. 925

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

F1301

F1302

F1301DV

18 KG 0,75 Kw (1,00 Hp) - 21 litri

codice prodotto product code

F1301DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code