

## IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA 7 KG

### 7 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 • Fabbricato 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. 290  
D. 600  
H. 610

Altezza ruote  
Wheel size  
8,5 cm

Alimentazione  
Power supply (Volt/Hz) 230/50

Potenza  
Motor power (Kwatt/Hp) 0,37 (0,50)

Volume vasca  
Tank diameter (lt) 7

Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  $\varnothing$  240x160

Capacità d'impasto  
Dough output (kg) 6,0

Capacità farina  
Flour capacity (kg) 3,5

Peso netto monofase  
Net weight single phase (kg) 40,0

Peso lordo monofase  
Gross weight single phase (kg) 43,0

Dimensione imballo  
Packing dimensions (mm)  
B. 410  
D. 550  
H. 740

#### NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

F1300

7 KG 0,37 Kw (0,50 Hp) - 7 litri  
codice prodotto product code