

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 25 KG

25 KG LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS

• Macchinario per uso professionale • Testa sollevabile • 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 • Vasca estraibile • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Comandi a 24 volt • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • With manual liftable 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 • Removable tank • 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. 440
D. 680
H. 780

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

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

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
1,10 (1,50)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
32

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 400x260

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
25,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
12,5

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
95,0/95,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
99,0/99,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 510
D. 790
H. 930

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400 | Monofase / Single phase V. 230

FIA303

FIA304

FIA303DV

25 KG 1,10 Kw (1,50 Hp) - 32 litri

codice prodotto product code

F1303DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code