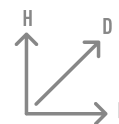


IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE 44 KG

44 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. 495
D. 800
H. 798

Altezza ruote
Wheel size
8,5 cm

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

Potenza
Motor power (Kwatt/Hp)
1,50 (2,00)

Volume vasca
Tank diameter (lt)
48

Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 450x300

Capacità d'impasto
Dough output (kg)
44,0

Capacità farina
Flour capacity (kg)
22,0

Peso netto mono/tri fase
Net weight single/three phase (kg)
109,0/109,0

Peso lordo mono/tri fase
Gross weight single/three phase (kg)
113,0/113,0

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 570
D. 850
H. 930

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

44 KG 1,50 Kw (2,00 Hp) - 48 litri

codice prodotto product code

FIA307

FIA308

F1307DV doppia velocità double speed

codice prodotto product code

FIA307DV