

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



- 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 • Micro meccanico al coperchio • Vasca, spirale e asta in acciaio inox • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • 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 • Safety micro switch on the lid • Stainless steel bowl, tank and shaft • Wheels with brake included • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy

8KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
ø 260



Peso netto
Net weight (kg)
42,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 290 / D. 590 / H. 580



| | Alimentazione Power supply (Volt/Hz) | Potenza Motor power (KW) | Volume vasca Tank diameter (lt) | Capacità d'impasto Dough output (kg) | Capacità farina Flour capacity (kg) | Altezza ruote Wheel size (cm) |
|-------------|---|-----------------------------|------------------------------------|---|--|----------------------------------|
| 8 KG | 230/50 | 0,37 | 10 | 8,0 | 4 | 8,5 |

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

8 KG 0,37 Kw - 10 litri
codice prodotto product code

F110M