

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA FISSA

FIXED HEAD DOUGH MIXERS



- Macchinario per uso professionale • Vasca, coperchio grigliato della vasca e asta spaccapasta, spirale in acciaio inox • Trasmissione a catena • Micro di sicurezza su coperchio • Comandi laterali con arresto di emergenza • Norme CE
- Professional equipment • Bowl, bowl protection grid, rod and spiral made of stainless steel • Chain transmission • Interlocked bowl protection grid • Lateral control panel with emergency stop button • CE approved



25KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 432 / D. 778 / H. 750

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank diameter (mm)	Volume vasca Tank output (lt)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Capacità farina Flour capacity (kg)	Altezza ruote Wheel size (cm)	Peso netto Net weight (kg)
25KG	230-400/50	1,5	ø410	30	25	12,5	8,5	106

NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
25 KG 1,5 Kw - 30 litri codice prodotto product code	FI30TTM	FI30MTM
25 KG doppia velocità double speed codice prodotto product code	FI30TDVTM	

