

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



38KG



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 480 / D. 875 / H. 755

	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)
38KG	230-400/50	2,2	ø450	40	38	19	8,5	138

NORME CE / CE APPROVED

	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
38 KG 2,2 Kw - 40 litri codice prodotto product code	FI40TTM	FI40MTM
38 KG doppia velocità double speed codice prodotto product code	FI40TDVTM	

