

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

17KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
∅ 360



Peso netto
Net weight (kg)
63,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 385 / D. 670 / H. 725



	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)
17 KG	230/50 230-400/50	0,75	22	17,0	8,5	8,5

NORME CE / CE APPROVED

17 KG 0,75 Kw - 22 litri

codice prodotto product code

17 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FI20T

FI20M

FI20TDV