

# 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

### 35KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 450



Peso netto  
Net weight (kg)  
98,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 480 / D. 820 / H. 850



	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)
<b>35 KG</b>	230/50 230-400/50	1,10	41	35,0	17,5	8,5

### NORME CE / CE APPROVED

**35 KG 1,10 Kw - 41 litri**  
codice prodotto *product code*

**35 KG doppia velocità *double speed***  
codice prodotto *product code*

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

**FI40T**

**FI40M**

**FI40TDV**