

IMPASTATRICE A SPIRALE TESTA SOLLEVABILE

LIFTABLE HEAD DOUGH MIXERS



- Macchinario per uso professionale • Testa sollevabile • 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 • Vasca estraibile • Ruote con freno di serie • Facile da pulire • Norme CE • Fabbriato in Italia
- Professional equipment • With manual liftable 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 • Removable tank • 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)
57,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 600 / H. 645



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

4,0

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

FIA10M