

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

17KG



Dimensione vasca
Bowl dimensions (mm)
Ø 360



Peso netto
Net weight (kg)
81,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 390 / D. 670 / H. 735



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

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

FIA20T

FIA20M

FIA20TDV

17 KG 0,75 Kw - 22 litri

codice prodotto product code

17 KG doppia velocità double speed

codice prodotto product code