

# 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

### 25KG



Dimensione vasca  
Bowl dimensions (mm)  
ø 400



Peso netto  
Net weight (kg)  
100,0 kg



Dimensioni prodotto  
Product dimension (mm)  
B. 435 / D. 750 / H. 810



	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)
25 KG	230/50 230-400/50	1,10	32	25,0	12,5	8,5

#### NORME CE / CE APPROVED

**25 KG 1,10 Kw - 32 litri**  
codice prodotto product code

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

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

**FIA30T**

**FIA30M**

**FIA30TDV**