

IMPASTATRICE SPIRALE 7SB

SKU: 7SB



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,37 kW (0,5 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>21 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>7</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
Velocità (rpm)	<u>90 rpm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>540 x 279 x 620÷841(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>40</u>
Peso lordo (Kg)	<u>55</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.290</u>

Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.



