



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE con testa e vasca fissa da lt 75:

- **struttura in acciaio** di elevato spessore,
- verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti,
- **vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza,**
- **capacità di impasto 60 kg,**
- capacità farina 40 Kg,
- **dimensioni vasca mm 550x370,**
- griglia di protezione in acciaio inox,
- trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio,
- **timer** di serie,
- **ruote con freno** di serie,
- **disponibile con motore monofase o trifase 2 velocità,**
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	250
Larghezza (mm)	1020
Profondità (mm)	575
Altezza (mm)	1010

MODELLI DISPONIBILI

TCF163-003010



IMPASTATRICE a SPIRALE da 60 Kg (vasca da lt.75), MONOFASE, V.230/1

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa da 75 litri, capacità d'impasto 60 Kg, V 230/1, Kw.2,6, Peso 250 Kg, dim.mm.1020x575x1010h

TCF163-003030



IMPASTATRICE a SPIRALE da 60 Kg (vasca da lt.75), 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa da 75 litri, capacità d'impasto 60 Kg, 2 velocità, V 400/3, Kw.2,6/3,4, Peso 250 Kg, dim.mm.1020x575x1010h