



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE con testa e vasca fissa da lt 20:

- **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 18 kg,**
- dimensioni **vasca mm 360x210,**
- **timer** di serie,
- **ruote con freno** di serie,
- griglia di protezione in acciaio inox,
- trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio,
- **disponibile con motore monofase e trifase 2 velocità,**
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	65
Larghezza (mm)	697
Profondità (mm)	390
Altezza (mm)	702

MODELLI DISPONIBILI

TCF163-002600



IMPASTATRICE a SPIRALE da 18 Kg (vasca da lt.20), MONOFASE, V.230/1

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa da 20 litri, capacità d'impasto 18 Kg, V 230/1, kW 0,90, dim. mm 697x390x702h

TCF163-002630



IMPASTATRICE a SPIRALE da 18 Kg (vasca da lt.20), 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa da 20 litri, capacità d'impasto 18 Kg, a 2 velocità, V 400/3, kW 0,60/0,80, dim. mm 697x390x702h