



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE con testa e vasca fissa da lt 33:

- **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 25 kg,**
- dimensioni **vasca mm 400x260,**
- **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)	95
Larghezza (mm)	762
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	786

MODELLI DISPONIBILI

TCF163-002710



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg (vasca da lt.33), MONOFASE, V.230/1

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa da 33 litri, capacità d'impasto 25 Kg, V 230/1, kW 1,10, dim. mm 762x430x786h

TCF163-002730



IMPASTATRICE a SPIRALE da 25 Kg (vasca da lt.33), 2 VELOCITA', TRIFASE, V.400/3

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa da 33 litri, capacità d'impasto 25 Kg, a 2 velocità, V 400/3, kW 1,00/1,40, dim. mm 762x430x786h