



IMPASTATRICE A SPIRALE RF10

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale ha un sistema di trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

MONOFASE	VOLUME VASCA	CAPACITA'	POTENZA	PESO	DIMENSIONI VASCA	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI IMBALLO
230 V	8 LT	6 KG	0,5 HP	40 KG	24 x H.16 cm	mm 290 x 600 x 610 h	mm 410 x 550 x740