

Impastatrici pizza a spirale



291252

- La gamma comprende **5 modelli di impastatrici** a spirale a vasca fissa da 10 kg a 40 kg di capacità d'impasto.
- Corpo in acciaio verniciato.
- Vasca in acciaio inox, priva di spigoli e coperchio di protezione in materiale plastico alimentare.
- Spirale in acciaio inox speciale ad alta resistenza.
- Velocità e continuità di utilizzo garantite dalla adeguata potenza applicata.
- Pannello comandi in bassa tensione.
- Dispositivo di sicurezza con blocco della macchina all'apertura del coperchio di protezione.

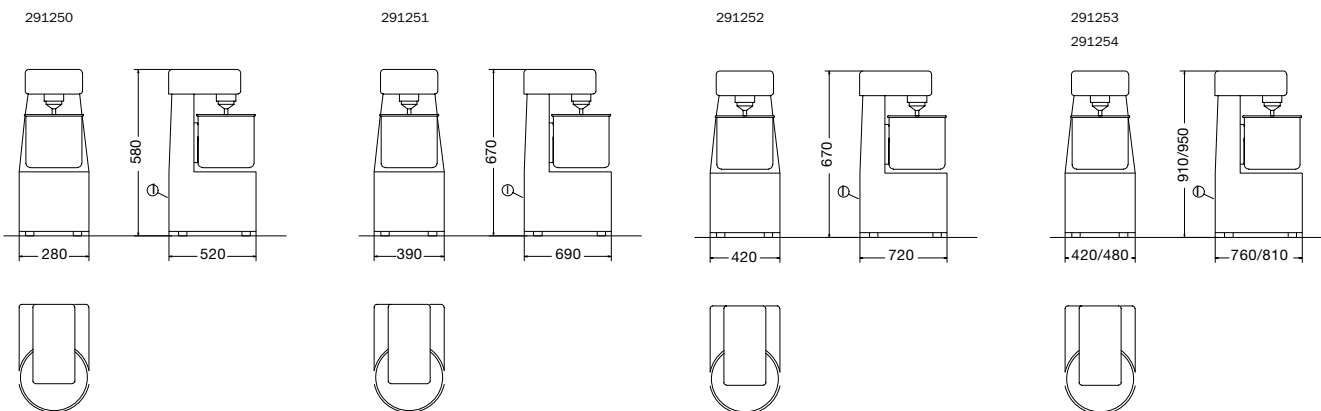
Impastatrici pizza a spirale

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
291250	PISØEØ1Ø	Capacità vasca 10 kg - 0,55 kW - 400/3/50	280x520x580	47	0,12
291251	PISØEØ2Ø	Capacità vasca 20 kg - 0,75 kW - 400/3/50	390x690x670	75	0,24
291252	PISØEØ25	Capacità vasca 25 kg - 0,75 kW - 400/3/50	420x720x670	72	0,28
291253	PISØEØ3Ø	Capacità vasca 30 kg - 1,1 kW - 400/3/50	420x760x910	112	0,46
291254	PISØEØ4Ø	Capacità vasca 40 kg - 1,1 kW - 400/3/50	480x810x950	124	0,56

DATI TECNICI

Codice	291250	291251	291252	291253	291254
Dimensioni esterne (mm):					
lunghezza	280	390	420	420	480
profondità	520	690	720	760	810
altezza	580	670	670	910	950
Capacità d'impasto (kg)	10	20	25	30	40
Potenza totale installata (kW)	0,55	0,75	0,75	1,1	1,1
Tensione di alimentazione (50/60 Hz) (V)	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3

Schemi di installazione



I Ingresso cavo elettrico

