

Impastatrici ZSP - Impastatrice a spirale 25 litri, 1 velocità

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

291251 (ZSP20)

Impastatrice a spirale, vasca
25 lt, 3/18 Kg impasto, 1
velocità: 127 giri/m. (spirale)
e 11 giri/m. (vasca).

Descrizione

Articolo N° _____

Impastatrice a spirale ideale per lavorare impasti a base di farine cereali per pizzerie, panetterie e pasticcerie. Gli ingredienti vengono mescolati da una spirale in acciaio inox sincronizzata con la rotazione della vasca. (vasca motorizzata non estraibile). Corpo macchina in acciaio verniciato. Vasca da 25 litri in acciaio inox. Schermo di protezione trasparente che consente l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione. Pannello comandi a basso voltaggio con pulsanti e dispositivo di sicurezza che ferma la macchina all'apertura dello schermo di protezione. 1 velocità: 127 giri/m. (spirale) e 11 giri/m. (vasca). Capacità impasto 3/18 Kg.

Caratteristiche e benefici

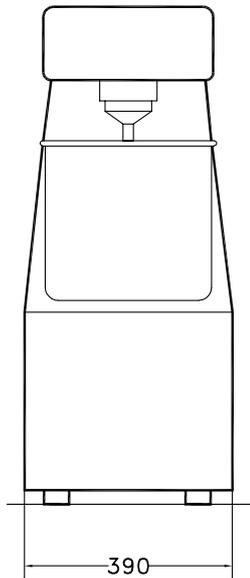
- Impastatrice a spirale con vasca motorizzata (non estraibile).
- Schermo di protezione trasparente che riduce lo spargimento di polveri di farina nell'area di lavoro durante l'impasto lento.
- Dispositivo di sicurezza che ferma la macchina quando la griglia di protezione viene aperta.
- Pannello comandi a basso voltaggio con pulsanti.
- Capacità di lavoro: 20 Kg di pasta.

Costruzione

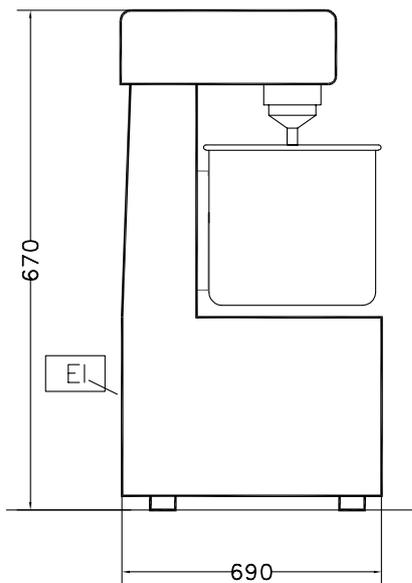
- Costruzione in acciaio verniciato.
- Uncino a spirale e vasca in acciaio inox.
- 1 velocità.
- Capiente vasca da 25 litri con fondo arrotondato per agevolare la pulizia.
- Potenza: 750 watt.

Approvazione: _____

Fronte

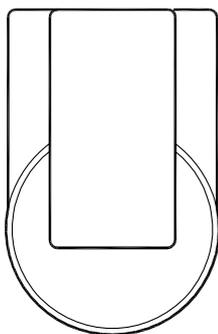


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto

**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max: 0.75 kW

Informazioni chiave

Capacità vasca: 25 lt
Dimensioni esterne, larghezza: 390 mm
Dimensioni esterne, profondità: 690 mm
Dimensioni esterne, altezza: 670 mm
Peso netto (kg): 75
Capacità: 20 kg