



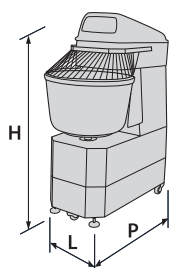
Impastatrici a spirale per impasti ventilati 50 Kg

- Vasca fissa in acciaio inox.
- Due velocità.
- Temporizzatori digitali per programmare l'arresto del ciclo di lavorazione.
- Inversione di marcia della rotazione vasca (su modelli 80 e 130).
- Rompipasta a piantone centrale.
- Trasmissioni con riduttore meccanico ad ingranaggi autolubrificanti.
- Macchina montata su ruote girevoli.



Dettaglio interno della vasca
con fungo centrale
per l'ossigenazione dell'impasto

Caratteristiche tecniche



modello	50 SPECIAL
Capacità d'impasto - Kg	50
Volume vasca - Litri	62
Dimensioni vasca - cm	ø 51x32 h
Dimensioni esterne LxPxH - cm	54x92x100
Peso - Kg	160
Volt	3F
Ampere	5,6
Potenza assorbita - kW	1,5/2,2