



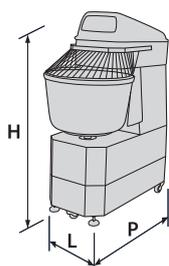
Impastatrici a spirale per impasti ventilati 80/130 Kg

- 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 / model	80 SPECIAL	130 SPECIAL
Capacità d'impasto - Kg	80	130
Volume vasca - Litri	135	216
Dimensioni vasca - cm	ø 70	ø 80
Dimensioni esterne LxPxH - cm	75x120x152	88x130x152
Peso - Kg	540	580
Volt	3F	3F
Ampere	13,8	16,5
Potenza assorbita - kW	0,55/5,2	1,1/5,9