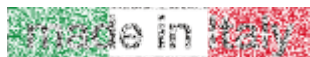




made in Italy

MC120BITF

Descrizione



IMPASTATRICE PER CARNE BIPALA

Impastatrici BIPALA ideali per la miscelazione di carni fresche e impasti duri.

Costruita completamente in acciaio inox AISI 304 micropallinato e dotata di potente motore asincrono ventilato con sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio.

Coperchio in Lexan dotato di micro di sicurezza.

Vasca ribaltabile e pala in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.

Centralina a 24 volt.

Alimentazione 230/400V

MC120BI TF

Carrellata BIPALA

Capacità impasto 120 Kg

Alimentazione 400V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: bipala
- Alimentazione: 400V
- Potenza motore: 1800/2,5 W/Hp
- Capacità vasca: 120 Kg
- Dimensioni: 1100 x 630 x 1080 mm (L x P x H)
- Impasti molto duri (carne fresca + addensanti): si
- Impasti media durezza (carne fresca): si
- Impsti liquidi (carne fresca + liquidi): si
- Impasti con prodotti secchi (spezie+ polveri): si
- Peso: 120 Kg

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso