



made in Italy

MC20

Descrizione

made in Italy

IMPASTATRICI MANUALI BIPALA

IMPASTATRICI MANUALI DA BANCO per la miscelazione delle carni e impasti vari.

Il sistema BIPALA con riduzione ad ingranaggi di metallo, permette di ottenere la rotazione dei 2 alberi con pale, all'interno della vasca, senza particolare sforzo da parte dell'operatore.

Impastare carni, gnocchi o impasti speciali con prodotti secchi (spezie con farine), risulterà un semplice lavoro con il minimo sforzo.

La vasca, realizzata in acciaio inox micro pallinato, è con fondo arrotondato per una semplice pulizia ed un facile svuotamento del prodotto lavorato.

Le pale in acciaio inox sono smontabili manualmente. Dotate di piedini regolabili gommati per una migliore stabilità e **coperchio in Lexan**.

Disponibili 3 modelli con diverse capacità, per uso domestico o per piccole macellerie: 20Kg – 40Kg – 60Kg

MC 20

Manuale **BIPALA** da banco

Capacità impasto 20 Kg

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: bipala
- Alimentazione: manuale
- Capacità vasca: 20 Kg
- Dimensioni: 530 x 340 x 340 mm (L x P x H)
- Impasti molto duri (carne fresca + addensanti): si
- Impasti media durezza (carne fresca): si
- Impasti liquidi (carne fresca + liquidi): si
- Impasti con prodotti secchi (spezie + polveri): si
- Peso: 18 Kg

Particolare:



BIPALA

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso