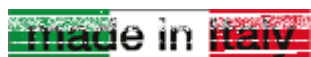




MC50MOMN

Descrizione



IMPASTATRICE PER CARNE MONOPALA

Impastatrice per la miscelazione delle carni, con sistema MONOPALA, per impasti di media durezza. Costruzione in acciaio inox AISI 304.

Potente motore con riduttore a bagno d'olio e ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.

Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. Coperchio dotato di micro di sicurezza.

Pala in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.

Svuotamento della vasca frontale con apertura del portello.

Comandi IP54 con inversione. Alimentazione 230 – 400V.

MC50MO MN

Carrellata MONOPALA

Capacità impasto 50 Kg

Potenza 2,0 Hp

Alimentazione 230V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: monopala
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1460/2,0 W/Hp
- Capacità vasca: 50 Kg
- Dimensioni: 750 x 465 x 1030 mm (L x P x H)
- Impasti molto duri (carne fresca + addensanti): no
- Impasti media durezza (carne fresca): si
- Impsti liquidi (carne fresca + liquidi): si
- Impasti con prodotti secchi (spezie+ polveri): si
- Peso: 65 Kg

Particolare:



MONOPALA

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso