



made in Italy

MCMO30MN

## Descrizione

made in Italy

### IMPASTATRICE MOTORIZZATA MONOPALA

Impastatrice da banco 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.

### MCMO30 MN

#### MONOPALA DA BANCO

Capacità impasto 30 Kg

Potenza 1,5 Hp

Alimentazione 230V

### MARCHIO CE

#### Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: monopala
- Alimentazione: 230 V
- Potenza motore: 1100/1,5 W/Hp
- Capacità vasca: 30 Kg
- Dimensioni: 680 x 365 x 530 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: 49 Kg

**Particolare:**



MONOPALA

---

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso