



made in Italy

MCMO30TF

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 TF MONOPALA DA BANCO

Capacità impasto 30 Kg

Potenza 1,5 Hp

Alimentazione 400V

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: monopala
- Alimentazione: 400V
- 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
- Impasti 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