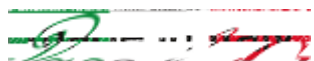




TK50

Descrizione



IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI PER PASTICCERIA

Impastatrici a bracci tuffanti ideali per la pasticceria, costruite per dare maggiore affidabilità nel tempo con blocco della testata in ghisa e basamento della macchina in lamiera di acciaio di grosso spessore. Meccanica di trasmissione a bagno d'olio sia per il movimento degli utensili che per la rotazione della vasca. Meccanica di trasmissione a bagno d'olio sia per il movimento degli utensili che per la rotazione della vasca.

Motori a doppia velocità con velocità dell'utensile di 45/67 battute al minuto. Timer.

Vasca e bracci in acciaio inox 18/10.

Fornita di serie con ruote girevoli e piedini antivibrazione.

Capacità di impasto 50 e 70 Kg con vasche da 75 e 106 lt.

Alimentazione 400V.



Impasto 50 Kg

Vasca 75 lt

Doppia velocità

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 680 x 870 x 1420 mm (L x P x H)
- Capacità vasca: 75 lt
- Farina Max: 33 Kg
- Impasto max: 50 Kg
- Alimentazione: 400V
- Battute al minuto 1ª velocità : 45
- Battute al minuto 2ª velocità : 67
- Velocità : 1/2

- Velocità forcella: –
- Velocità vasca: –
- Potenza motore 1ª velocità : 1500 Watt
- Potenza motore 2ª velocità : 2200 Watt
- Peso: 430 Kg

Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso