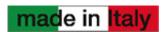




TK70

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 velocita' con velocita' 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.

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

Alimentazione 400V.

TK70

Impasto 70 Kg

Vasca 106 lt

Doppia velocità

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

Dimensioni: 740 x 950 x 1520 mm (L x P x H)

• Capacità vasca: 106 lt

• Farina Max: 47 Kg

• Impasto max: 70 Kg

• Alimentazione: 400V

Battute al minuto 1^a velocità: 45

Battute al minuto 2 a velocità: 67

Velocità: 1/2





• Velocità forcella: -

Velocità vasca: –

Potenza motore 1^a velocità: 1800 Watt
Potenza motore 2^a velocità: 3100 Watt

• Peso: 460 Kg

Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso