



TK50

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI PER PASTICCERIA - Impasto 50Kg - Vasca 75lt -
Doppia velocità - Alimentazione 400V

DESCRIZIONE

made in Italy

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.

TK50

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 1^a velocità: 45
- Battute al minuto 2^a velocità: 67
- Velocità: 1/2
- Velocità forcella: -
- Velocità vasca: -
- Potenza motore 1^a velocità: 1500 Watt
- Potenza motore 2^a velocità: 2200 Watt
- Peso: 430 Kg

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso