TK70

IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI PER PASTICCERIA - Impasto 70Kg - Vasca 106lt - 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 affidabilita' 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 1ª velocità: 45
- Battute al minuto 2 ª velocità: 67
- Velocità: 1/2
- Velocità forcella: -
- Velocità vasca: -
- Potenza motore 1ª velocità: 1800 Watt
- Potenza motore 2ª velocità: 3100 Watt
- Peso: 460 Kg

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso