



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF163-000300	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da lt.40, capacità d'impasto 23 Kg, versione con velocità variabile, V.230/1, Kw.2,2, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

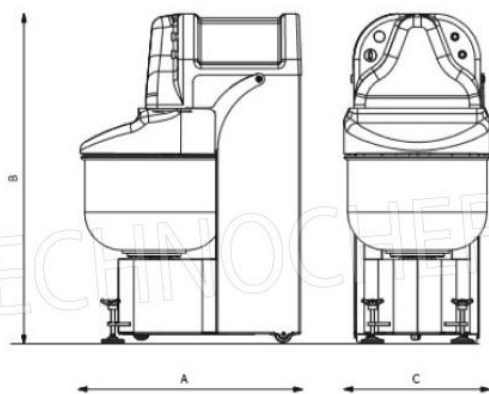
IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 40 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 23 Kg, versione con VELOCITA' VARIABILE:

- ideale per realizzare **impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità**, l'utilizzo del **sistema a bracci tuffanti** consente un **eccellente ossigenazione degli impasti**;
- **bracci impastatori** e **vasca** realizzati in **acciaio inox AISI 304**;
- parti in movimento montate su **cuscinetti a sfera**;
- movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in nylon autolubrificante;
- **capacità d'impasto: min.5 Kg / max.23 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina:** min.3 Kg / max.15 Kg;
- **vasca da 40 lt**, diametro mm.425x295;
- **velocità variabile:** da 35 a 60 battute/minuto;
- **elevata silenziosità** di funzionamento;
- **timer di serie**;
- **carter vasca chiuso** per evitare la fuoriuscita di farina, realizzato in plastica trasparente di elevata robustezza;
- **dotata di ruote** per la movimentazione e di due piedi stabilizzatori.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	145
Larghezza (mm)	460
Profondità (mm)	690



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460