PICARIELLO arredo design
furniture, retail, service, ho.re.ca.

# IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI DA 45 KG DI IMPASTO, CON 2 VELOCITÀ, IN V. 400/50/3

## Descrizione

L'impastatrice a bracci tuffanti Serie BE è la macchina ideale per realizzare

impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità. L'utilizzo del sistema a

bracci tuffanti consente una eccellente ossigenazione degli impasti.

Bracci fissi e ingranaggi in Nylon autolubrificante. Timer di serie e ruote per un'agevole movimentazione.

## Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| **Riferimenti** | |
| MODELLO | |
| FORNITORE | MECNOSUD SRL |
| CODICE | MSBE50D |
| CODICE KIPRO | |
| NAZIONE PRODUZIONE | ITALIA |
| **Caratteristiche** | |
| D-TAG | IMPASTATRICE PLANETARIA |
| CAPACITÀ LITRI | 61,00 |
| CAPACITÀ KG | 45,00 |
| ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT | 1.500,00 |
| NUMERO VELOCITÀ | 2 VELOCITÀ |
| TESTA SOLLEVABILE | TESTA FISSA |
| PRESENZA TIMER | SI |
| VOLTAGGIO | 380 - 440 V / 50HZ |
| **Dimensioni prodotto** | |
| LARGHEZZA (mm) | 540 |
| PROFONDITÀ (mm) | 790 |
| ALTEZZA (mm) | 1.200 |
| **Dimensioni imballaggio** | |

PICARIELLO INVEST S.R.L.
VIALE G. BONELLI, 40
00127 - ROMA (RM)
Tel. 0825680013
picariello.invest@digrim.it
P.IVA 02453950640

Partner DIGRIM DISTRIBUZIONE GRANDI IMPIANTI
I modelli e le specifiche tecniche dei prodotti indicati possono subire variazioni senza preavviso.