



IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI DA 23 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

MODELLO	
FORNITORE	MECNOSUD SRL
CODICE	MSBE25D
CODICE KIPRO	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA

Riferimenti

D-TAG	IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI
CAPACITÀ LITRI	38,00
CAPACITÀ KG	23,00
ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT	1.500,00
NUMERO VELOCITÀ	2 VELOCITÀ
TESTA SOLLEVABILE	TESTA FISSA
PRESENZA TIMER	SI
VOLTAGGIO	400 V

Caratteristiche

LARGHEZZA (mm)	460
PROFONDITÀ (mm)	690
ALTEZZA (mm)	1.100

Dimensioni prodotto

Dimensioni imballaggio