



## 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

MODELLO	
FORNITORE	MECNOSUD SRL
CODICE	MSBE50D
CODICE KIPRO	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA

#### Riferimenti

D-TAG	IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI
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	400 V

#### Caratteristiche

LARGHEZZA (mm)	540
PROFONDITÀ (mm)	790
ALTEZZA (mm)	1.200

#### Dimensioni prodotto

#### Dimensioni imballaggio