



Impastatrice a spirale su ruote, 16 kg/22 litri, 1 velocità, con timer per pizzerie

Prezzo 917.00 Euro

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La fo

[visit website]

Descrizione prodotto

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La forma particolare della spirale consente di ottenere impasti perfettamente amalgamati in pochi minuti. La vasca, la spirale, il piantone centrale e la griglia di protezione sono in acciaio inox. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio. Tutte le macchine hanno in dotazione lo spaccapasta

Ulteriori informazioni

Capacità: 16 kg dough, Bowl 21 lt, 1 speed+timer

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 385 x 670 x 725

Energia: Ele

Fase: 3F

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,75

KW gas: -

Volt: 400

Modello: CBD0004/P

kcal: .0000000

Tier Price: