



| CODICE               | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|--|-----------------|
| <b>TCF163-003200</b> | Impastatrice a SPIRALE Automatica da 60 Kg, professionale per PANIFICI, PASTICCERIE e PIZZERIE, 1 MOTORE UNICO per vasca e spirale, 2 velocità, V.380/3+N, Kw.1,5/3 - Kg. 325, dim.mm.620x1070x1230h |                 |

**SCHEDA TECNICA**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Trifase |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50      |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 3,00    |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 325     |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 620     |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 1070    |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 1230    |

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**IMPASTATRICE a SPIRALE AUTOMATICA per 60 Kg d'Impasto (vasca da lt 100), 2 VELOCITA', 1 MOTORE UNICO per SPIRALE e VASCA:**


- L'impastatrice a spirale automatica Serie SP01 è la macchina **ideale per Panifici, Pasticceria e Pizzeria**;
- Adatta per **IMPASTI ALTAMENTE IDRATATI**;
- **realizzata in acciaio di elevato spessore** e con componenti meccanici di **grande affidabilità e robustezza** per un uso continuo e per la realizzazione di impasti tenaci;
- **vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza**;
- **griglia di protezione in acciaio inox**;
- piastra testata rivestita in acciaio inox;
- **1 motore unico per spirale e vasca a 2 Velocità**;
- **Velocità' per la SPIRALE : giri 112 / 224 minuto**;
- **Velocità' per la VASCA : giri 12 / 24 minuto**;
- **2 timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto**;
- **rotazione ad impulsi della vasca**;
- **trasmissione a cinghie trapezoidali** per la massima silenziosità;

- **piedi di appoggio** anteriori in acciaio inox regolabili;
- **ruote posteriori** per un'agevole movimentazione;
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

**DATI TECNICI:**

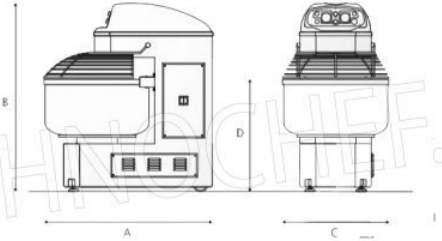
- **capacità impasto finito 60 Kg**
- **volume vasca lt.100**
- capacità farina max 35 Kg
- **motore spirale Kw 1,5/3**
- peso Kg 325
- dimensione esterne 620x1070x1230h

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**



## DIMENSIONI

DIMENSIONS / DIMENSIONS



| Capacità d'impasto<br>Kneading capacity<br>Capacité de pâte<br>kg | Capacità Farina<br>Flour capacity<br>Capacité de farine<br>kg | Volume vasca<br>Bowl volume<br>Volume de la cuve<br>lt | Motore spirale<br>Spiral motor<br>Moteur de la spirale<br>kW | Dimensioni<br>Dimensions<br>mm<br>A B C | Volt<br>Volt | Peso<br>Weight<br>Poids<br>kg |
|---|---|--|--|---|--------------|-------------------------------|
| 60  | 35  | 100  | 1,5/3  | 1070/1230/620                           | 400/50/3     | 325                           |