







IMPASTATRICE A SPIRALE IS 40 INVERTER SCHEMA TECNICA

DATI TECNICI 	TECHNICAL DATA 
<p><u>Tensione:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph <u>Potenza:</u> 1,5 kW <u>Capacità d'impasto minima:</u> 6 kg <u>Capacità d'impasto max:</u> 35 kg <u>Capacità di farina min:</u> 3,5 kg <u>Capacità di farina max:</u> 23 kg <u>Capacità in litri:</u> 4l <u>Dimensione vasca:</u> 452x260 mm <u>Dimensioni d'ingombro:</u> cm 84x48x76h <u>Peso:</u> 118 kg</p> <p>ACCESSORI OPZIONALI Kit ruote senza freno</p>	<p><u>Voltage:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph <u>Power:</u> 1,5 kW <u>Minimum dough capacity:</u> 6 kg <u>Maximum dough capacity:</u> 35 kg <u>Minimum flour capacity:</u> 3,5 kg <u>Maximum flour capacity:</u> 23 kg <u>Capacity in liters:</u> 4l <u>Bowl size:</u> 452x260 mm <u>Overall dimensions:</u> cm 84x48x76h <u>Weight:</u> 118 kg</p> <p>OPTIONAL ACCESSORIES Wheel kit without brakes</p>
DONNÉES TECHNIQUES 	DATOS TÉCNICOS 
<p><u>Tension:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph <u>Puissance:</u> 1,5 kW <u>Capacité minimale de pâte:</u> 6 kg <u>Capacité de pâte maximale:</u> 35 kg <u>Capacité de farine minimale:</u> 3,5 kg <u>Capacité de farine maximale:</u> 23 kg <u>Capacité en litres:</u> 4l <u>Dimensions du bol:</u> 452x260 mm <u>Dimensions totales:</u> cm 84x48x76h <u>Poids:</u> 118 kg</p> <p>ACCESSOIRES OPTIONNELS Kit de roues sans frein</p>	<p><u>Voltaje:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph <u>Potencia:</u> 1,5 kW <u>Capacidad mínima de masa:</u> 6 kg <u>Capacidad máxima de masa :</u> 35 kg <u>Capacidad mínima de harina:</u> 3,5 kg <u>Capacidad máxima de harina:</u> 23 kg <u>Capacidad en litros:</u> 4l <u>Tamaño de la cuba:</u> 452x260 mm <u>Dimensiones totales:</u> cm 84x48x76h <u>Peso:</u> 118 kg</p> <p>ACCESORIOS OPCIONALES Kit de ruedas sin freno</p>