

**SCHEMA TECNICA IMPASTATRICE A SPIRALE – VASCA LT. 10
QUCINO MOD. Q6020**



• Impastatrice a spirale monofase adatta a qualsiasi tipo di impasto, costruita in acciaio inox ad alto rendimento e verniciato bianco • Sistema di trasmissione particolarmente silenzioso grazie ad un tensionatore per la catena e motoriduttore a bagno d'olio • Vasca, coperchio, spirale e spaccapasta in acciaio inox AISI 304 • Kit piedini in dotazione, per posizionamento su banco o a terra • Capacità impasto totale: fino a Kg. 8



Part. griglia di protezione mobile inox











Part. motore e trasmissione



Part. trasmissione con ingranaggi a catena per utensile a spirale



Part. interno vasca, utensile a spirale e spaccapasta

| | Impastatrice a spirale Dough spiral mixer | Q6020 |
|---|---|--------------|
| Caratteristiche impastatrice – Dough spiral mixer features | | |
|  | Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P – H | 300x550x540h |
|  | Peso netto – <i>Net weight</i> (kg) | 41 |
|  | Volume vasca – <i>Bowl volume</i> (lt) | 10 |
|  | Capacità di lavoro – <i>Working capacity</i> (kg) | 8 |
|  | Ciclo impasto - <i>Dough cycle</i> (min) | 14 |
|  | Velocità - <i>Speedy</i> | 1 |
|  | Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i> (KW) | 0,37 |
|  | Tensione alimentazione standard - <i>Standard input voltage</i> | 230V /1N |