

**SCHEMA TECNICA IMPASTATRICE A SPIRALE – VASCA LT. 22  
QUCINO MOD. **Q6021****



• 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 • Timer, kit ruote e piedini in dotazione, per posizionamento su banco o a terra • Capacità impasto totale: fino a Kg. 17



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

<b>Impastatrice a spirale Dough spiral mixer</b>		<b>Q6021</b>
<b>Caratteristiche impastatrice – Dough spiral mixer features</b>		
	Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H	390x700x600h (+70h con ruote)
	Peso netto – <i>Net weight</i> (kg)	65
	Volume vasca – <i>Bowl volume</i> (lt)	22
	Capacità di lavoro – <i>Working capacity</i> (kg)	17
	Ciclo impasto - <i>Dough cycle</i> (min)	12-14
	Velocità - <i>Speedy</i>	1
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i> (KW)	1,1
	Tensione alimentazione standard - <i>Standard input voltage</i>	230V /1N 50 Hz