

**SCHEMA TECNICA IMPASTATRICE A SPIRALE – VASCA LT. 22
QUCINO MOD. **Q6023****



• Impastatrice a spirale trifase a 2 velocità, 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

	Impastatrice a spirale Dough spiral mixer	Q6023
Caratteristiche impastatrice – Dough spiral mixer features		
	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>	2
	Potenza totale / Corrente - <i>Total power input / Current</i> (KW)	0,75
	Tensione alimentazione standard - <i>Standard input voltage</i>	400V /3N 50 Hz