

SCHEDA TECNICA IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI
LT. 95 - Cap. impasto: kg.65 - QUCINO MOD. Q6553



• Robustissima struttura in acciaio verniciato, montata su ruote con freno • Vasca fissa in acciaio inox di grosso spessore • Protezione vasca in plexiglass trasparente ed acciaio • Bracci impastatori in acciaio inox, di cui uno regolabile in altezza • Ingranaggi in bagno d'olio • Garantisce alta qualità del prodotto finito, grazie al movimento dei due bracci, che ossigenano l'impasto e riducono al minimo il surriscaldamento dello stesso • Motore autofrenante • Variatore di velocità ad inverter • Timer digitale.



Pannello di controllo



Part. interno vasca e bracci tuffanti



Part. ancoraggio vasca



Part. ancoraggio bracci tuffanti e regolatore altezza braccio

OPTIONALS

Fermo bracci in alto e rotazione vasca 120° per facilitare estrazione impasti
 Stop of the mixing arms upwards and 120° bowl rotation to make removal of dough easy



| | Impastatrice a bracci tuffanti Double-arm mixer | Q6553 |
|----------------------|---|-----------------------|
| | Caratteristiche – Features | |
| | Dimensioni - <i>Dimensions</i> (mm) L - P - H | 650x870x1420h |
| | Capacità impasto – <i>Dought capacity</i> (kg)* | 65 |
| | Capacità farina – <i>Flour cpacity</i> (kg)* | min. 2 max. 38 |
| | Peso netto – <i>Net weight</i> | 300 |
| | Dimensioni vasca – <i>Bowl dimensions</i> (mm) | 550 Ø x 390 h |
| | Volume vasca – <i>Bowl volume</i> | 95 lt. |
| | Velocità – <i>Speed</i> | Variabile ad inverter |
| | Potenza totale Kw. / Corrente - <i>Total power input Kw / Current</i> | 2,2 |
| | Tensione alimentazione standard: monofase - <i>Standard input voltage: single phase</i> | 400V /3N 50 Hz |
| n/min rpm | Nr. battute/minuto – <i>Beats/min.</i> | min. 40 max. 60 |

*Capacità media con 50-55% d'acqua – *Average capacity with 50-55% water*