

Impastatrice a spirale per impieghi leggeri

Spiral mixer for light duty

Amasadoras a espiral para utilización ligera



Queste impastatrici a spirale per “impieghi leggeri” sono ideali per piccoli impasti a pasta non troppo consistente senza un uso continuo ed intenso tipici di ristoranti e pizzerie, ovunque la produzione di prodotti da forno sia comunque un complemento all’attività quotidiana.

- Struttura in carpenteria di acciaio
- Utensile a spirale in acciaio inox ad alta resistenza
- Vasca e piantone (se richiesto) in acciaio inox
- Motore unico a due velocità per utensile e vasca

Light duty mixers purposely designed for pizza and bread production in few small batches per day.

- Fabricated steel structure
- Spiral made of high resistance stainless steel
- Bowl and central post of 18/10 stainless steel
- Single two-speed motor

Estas amasadoras de espiral para “utilizaciones ligeras” son ideales para pequeños amasados de masa no muy consistente, no de uso continuo e intenso, típicos de restaurantes y pizzerías, en cualquier lugar donde la producción de productos de horno sea de todas maneras complemento a la actividad cotidiana.

- Estructura en carpintería de acero
- Utensilio espiral en acero Inox de alta resistencia
- Vasca y pilar (en caso de solicitud) en acero Inox
- Motor único de dos velocidades para utensilio y vasca

Modello Model / Modelo		BS20V	BS30V	BS40V	BS50V	BS60V
Volume vasca Bowl capacity / Volumen vasca	l	22	32	41	64	82
Capacità impasto Dough capacity / Capacidad amasado	kg	17	25	35	45	60
Velocità Speeds / Velocidad	n°	2	2	2	2	2
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	73×39×66	73×39×66	84×48×76	89×52×87	95×57×92
Peso Weight / Peso	kg	69	73	118	148	158
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	0,75	1,1	1,5	2,2	2,2