



LE IMPASTATRICI A SPIRALE

- Disponibile in quattro modelli.
- Versione con timer su ruote
- Vasca impastatrice in acciaio inox.
- Motore trifase ad una o due velocità.
- Pannello comandi in bassa tensione a 24 V.
- Spirale in acciaio inox speciale resistente alle più forti sollecitazioni.
- Meccanica robusta ed affidabile.
- Dispositivo di sicurezza antinfortunistico.
- **24 mesi di garanzia.**

MODELLO	DIMENSIONI	PESO	€
IMPA 20	40x69x68h	76	870
IMPA 30	44x75x68h	99	980
IMPA 402	49x83x76h	108	1.350
IMPA 502	54x86x76h	118	1.550



LE IMPASTATRICI A FORCELLA 25 e 35 kg.

L'impastatrice a forcella è stata la prima macchina costruita per copiare l'impasto a mano, non riscalda la pasta e la ossigena molto bene.

- Motore trifase 2 velocità- Vasca in acciaio inox.
- Disponibile in due modelli: 25 e 35 KG.
- Dispositivo di sicurezza antinfortunistico.
- **2 anni di garanzia**

MODELLO	DIMENSIONI	PESO	€
FORC 25	85x50x85h	135	2.500
FORC 35	90x55x87h	145	2.700



CASSETTIERA

- Disponibili in 3 modelli.
- Costruite interamente in acciaio inox 18/10.
- La rifinitura dei cassetti è con il bordo arrotondato.
- Il fondo dei cassetti è chiuso per facilitare la pulizia.
- Il piano superiore è perfettamente rifinito.
- Predisposta per il coperchio in plastica.
- I modelli h84 contengono 8 cassetti CAPL07.
- Piedini in acciaio regolabili e guide telescopiche
- I modelli h84 pesano 70 kg.
- NB: Le cassette non sono comprese.

ART. CA5070 - Dim.: 50 x 70 x 84 h

ART. CA5075 - Dim.: 50 x 75 x 84 h

ART. CA7045 - Dim.: 70 x 45 x 84 h



CASSETTE DI PLASTICA

- Disponibili in tre versioni e tutte sovrapponibili.
- In plastica alimentare bianca.
- Fondo e lati lisci per un'agevole e rapida pulizia.
- NON LASCIANO PASSARE L'ARIA perchè si chiudono perfettamente.
- Vendute in confezioni.
- Disponibile anche il COPERCHIO.



TRAMOGGIA

- contiene due sacchi di farina aperti da 25 Kg.
- In acciaio inox 18/10.
- Dim.: 40x70x70 h