



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE SPIRALE Gamma FIMAR, con Vasca fissa da lt 16 per 12 Kg max di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada:

- **struttura in acciaio** rivestita con **vernice antiraffio bianca**,
- parti a contatto con gli alimenti (**vasca, spirale ed asta spaccapasta**) in **acciaio inox**,
- microinteruttore di sicurezza su coperchio vasca,
- **Produzione oraria 36 Kg/h;**
- **Giri spirale: 90 rpm;**
- coperchio vasca in policarbonato fumè,
- disponibile nella versione **monofase e trifase**.

Accessori/Optional:

- Coperchio vasca in grigliato inox.
- Motore a 2 Velocità.
- Timer meccanico.
- Timer digitale.
- Carrello con piano in acciaio verniciato per appoggio impastatrice.
- Kit 4 ruote (2 con freno).

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	56
Peso lordo (Kg)	66
Larghezza (mm)	350
Profondità (mm)	650
Altezza (mm)	600

MODELLI DISPONIBILI

FM12SN-T



Consegna: da 3 a 6 giorni

IMPASTATRICE a SPIRALE con vasca da lt.16 per 12 Kg di impasto, TRIFASE, V.400/3

Impastatrice a spirale testa e vasca fissa da litri 16, capacità d'impasto 12 kg, TRIFASE, V 400/3, kW 0,75, dim. mm 350x650x600h

FM12SN-M



Consegna: da 3 a 6 giorni

**IMPASTATRICE a SPIRALE con vasca da lt.16 per
12 Kg di impasto, MONOFASE, V.230/1**

Impastatrice a spirale testa e vasca fissa da litri 16,
capacità d'impasto 12 kg, MONOFASE, V 230/1, kW 0,75,
dim. mm 350x650x600h

