

BT 50 – 100

Impastatrice a bracci tuffanti a vasca fissa

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox.

La macchina con le sue 62 bracciate per minuto in 11a velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.



DATI TECNICI

MODELLO	1° VELOCITÀ*	2° VELOCITÀ*	BRACCIAE 1° VEL.	BRACCIAE 2° VEL.	CAPACITÀ VASCA	PESO	LARGHEZZA	LUNGHEZZA	ALTEZZA
BT 50	kW 1,10	kW 1,50	nr. 42	nr. 62	lt 68	Kg 400	mm 660	mm 873	mm 1461
BT 60	kW 1,50	kW 2,20	nr. 42	nr. 62	lt 80	Kg 415	mm 675	mm 873	mm 1461
BT 80	kW 1,84	kW 3,10	nr. 42	nr. 62	lt 120	Kg 625	mm 759	mm 995	mm 1805
BT 100	kW 1,84	kW 3,10	nr. 42	nr. 62	lt 145	Kg 630	mm 774	mm 1010	mm 1823



Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.

