

## RESTO ITALIA Impastatrice a spirale monofase capienza vasca 21 litri



Codice Articolo:102802  
Marca:RESTO ITALIA  
Nome articolo:Impastatrice a spirale

RESTO ITALIA Impastatrice a spirale ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie e panetterie. La spirale, la vasca di contenimento, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox, la trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio, dotata di un motore monofase.  
Dimensioni vasca 360xh210 mm

Lunghezza/profondità: 630 mm  
Larghezza: 400 mm  
Altezza: 700 mm  
Peso: 52 kg  
Capacità: 21 litri  
Potenza: 750 W  
Tensione: 230 V  
Velocità: 1370 giri/minuto  
Capacità massima impasto: 17 kg  
Movimento: spirale  
Certificazione: CE  
Made in: Italy

Note personali

Contatti  
Per qualsiasi informazione non esitare a contattarci.

Tel. dall'Italia:  
800.800.808\*  
(\* lun-ven 09.00-18.00  
gratuito sia da fisso che da cellulare

Contact form  
servizio.clienti@metro.it