

Impastatrici a braccia tuffanti

- Impastatrice a braccia tuffanti particolarmente indicata per lavorare sia la pasta consistente che molle, senza riscaldarla.
- Struttura in metallo verniciato.
- Gabbia di protezione.
- Braccia e vasca in acciaio inox.
- Movimento braccia e vasca con ingranaggi a bagno d'olio.
- Macchina su ruote girevoli.



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CTTK 50 2T	TK 50	50 (75 litri)	2	680 x 870 x 1.420	430	2,1	400/50/3
CTTK 70 2T	TK 70	70 (106 litri)	2	740 x 950 x 1.520	460	2,6	400/50/3



Impastatrici a braccia tuffanti

Impastatrici a braccia tuffanti che garantisce una maggiore ossigenazione dell'impasto e riduce il riscaldamento dello stesso.

DOTWIN30 > • Riparo in AR trasparente

- Trasmissione ad ingranaggi senza olio

DOTUFF40 > • Riparo in acciaio inox

- Un braccio regolabile in altezza
- Ingranaggi in bagno d'olio e ghisa speciale



Codice	Modello	Capacità d'impasto kg	Velocità n.	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DOM00.307	TWIN 30	30 (45 litri)	variabile (inverter)	610 x 780 x 1.230	253	1,84	400/50/3
DOM00.007	TUFF 40	40 (45 litri)	2	610 x 840 x 1.320	299	1,5/2,2	400/50/3

