



BismacItalia



IMPASTATRICE A SPIRALE **ORION LINE 80-130-160/ SPIRAL MIXER MOD. **ORION** LINE 80-130-160**

Caratteristiche



Impastatrice a spirale fissa ideale per panificio. Struttura rinforzata di grosso spessore verniciata a polveri epossidiche atossiche per alimenti. Motore spirale a due velocità regolate da timer e motore vasca con inversione del senso di marcia in prima velocità. Frusta, piantone, vasca e riparo in acciaio inox. Impianto elettrico in bassa tensione 24 Volt e dispositivi di sicurezza secondo normative CE. Comodo ripiano porta oggetti sulla cappotta con portata massima di 20kg. Trasmissione della spirale e della vasca a cinghie dentate, macchina montata su ruote.

Features



Fixed spiral mixer ideal for bakery. Reinforced thick structure painted with non-toxic epoxy powders for foodstuffs. Two speed spiral motor controlled by a timer and motor bowl with possibility of inversion in direction for the first speed. Whisk, column, bowl and protection are stainless steel. The electrical system has low voltage (24 Volt) and safety devices according to CE norms. There is a useful shelf on the top which can support up to 20 kilos. Transmission of spiral and bowl with toothed belts, machine on wheels.



BismacItalia

ORION 160: TIMER PER 2 VELOCITA' / TIMER FOR 2 SPEEDS



PULSANTE PER MODALITA' MANUALE O AUTOMATICA - BUTTON FOR MANUAL OR AUTOMATIC MODE

CONTENITORE- BOWL



GANCIO- HOOK



MOD. ORION 160

ALTEZZA/HEIGHT: 1510 MM

LUNGHEZZA/LENGTH: 1395 MM

LARGHEZZA/WIDTH: 946 MM

MODELLO IMPASTATRICE / MIXER MODEL	ORION 80	ORION 130	ORION 160
POTENZA / POWER (Kw)	4,6	6,7	8,2
CAPACITA' / CAPACITY (KG)	80	130	160
DIAMETRO VASCA / BOWL DIAMETER (MM)	700	800	900
PROFONDITA' VASCA / BOWL DEPTH (MM)	400	400	420



Fastcooking Line

BISMAC ITALIA SRL P. Iva: IT04032210249

Via Lago di Bolsena 23, 36015 Schio (VI) - Italia

Tel +39 3371199158 / mail: marketing@bismacitalia.com