

Impastatrici Planetarie AM

Struttura in ghisa ed alluminio. Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304. Spatola e uncino in alluminio A356. Motore ventilato adatto ad un lavoro pesante e continuativo. Cambio a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi. Microinterruttori di sicurezza su vasca e protezione grigliata. Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo. Timer 0÷15 minuti con posizione per funzionamento manuale su tutti i modelli.

In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

Rotary Kneader AM

Cast Iron and aluminium body. Bowl, bowl's protection grid and whisk in AISI 304 stainless steel. Beater and hook in A356 aluminium. Ventilated motor for a hard and continuous work. Three speeds geared transmission. Security switches on bowl and protection grid. Frontal controls with emergency stop button. 0÷15 minutes timer on all models with manual functioning position.

Standard equipment: Bowl, hook, beater and whisk.



AM10



AM20



SPATOLA PER
BEATER FOR

AM10

AM20

AM30

AM40



FRUSTA PER
WHISK FOR

AM10

AM20

AM30

AM40



AM30



AM40



UNCINO PER
HOOK FOR

AM10

AM20

AM30

AM40



VASCA PER
BOWL FOR

AM10

AM20

AM30

AM40

MODELLO MODEL	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	DIMENSIONI VASCA Lt BOWL DIMENSIONS Lt	DIMENSIONI VASCA mm BOWL DIMENSIONS mm	VELOCITÀ rpm SPEED rpm	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm
AM10	370	230/1N/50	10	ø245x220h	1° = 95 2° = 175 3° = 320	420x480x720h	65,00	85,00	54x51x85h
AM20	550	230/1N/50 or 400/3N/50	20	ø320x280h		500x540x850h	97,00	115,00	63x63x105h
AM30	750	230/1N/50 or 400/3N/50	30	ø370x350h		520x670x1080h	198,00	223,00	80x67x133h
AM40	1100	400/3N/50	40	ø390x370h		520x680x1080h	200,00	225,00	80x67x133h