

Impastatrici a spirale ASF

Impastatrici a spirale per impasti per pane e pizza. Vasca, spirale e asta spaccapasta in acciaio inox. Coperchio di protezione grigliato in acciaio inox standard su tutti i modelli. Testa e vasca fissi. Timer e ruote sono standard su tutti i modelli da 12 a 45 Kg.

Spiral Mixers ASF

Spiral mixer for bread and pizza dough. Bowl, spiral and dough-breaker made of stainless steel. Protective cover grid made of stainless steel and standard on all models. Fixed head and Bowl. Timer and wheels are supplied as standard on all models from 12 to 45 kg.

Griglia protezione vasca in acciaio inox standard su tutti i modelli.

Stainless steel protection grill on all models.



Timer e ruote standard, sui modelli da 12 a 45 Kg.

Standard Timer and wheels on models from 12 to 45 Kg.



ASF8



ASF12

ASF18

ASF25

ASF38

ASF45

MODELLO MODEL	POTENZA WATT POWER WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	CAPACITÀ IMPASTO Kg DOUGH CAPACITY Kg	CAPACITÀ VASCA Lt BOWL CAPACITY Lt	DIMENSIONI VASCA cm BOWL DIMENSIONS cm	PRODUZIONE ORARIA Kg/h HOUR PRODUCTION Kg/h	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm
ASF8	370	230/1N/50	8	10	Ø 26x20	30	270x540x560h	48	63	34x62x65h
ASF10	370		10	15	Ø 30x21	40	320x590x570h	50	64	39x65x66h
ASF12	900/750	230/1N/50 or 400/3/50	12	17	Ø 32x21	48	350x660x630h	79/72	98/91	47x77x78h
ASF18			18	22	Ø 35x21	70	400x690x630h	82/75	101/94	
ASF25	1300/1500	400/3/50	25	33	Ø 40x26	100	440x830x720h	110/104	133/127	50x91x88h
ASF38	1500		38	42	Ø 45x26	140	470x850x720h	107	131	60x93x88h
ASF45		45	53	Ø 50x26	170	530x860x720h	110	135	60x96x88h	