

BERTA® 15 IMPASTATRICE

SKU: BERTA15



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,55 kW (1 Ph- 3 Ph) 0,75/ 0,55 kW 2nd speed (optional)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz -400V/3/50Hz</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>15</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>20 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Velocità (rpm)	<u>28 rpm 28 - 56 rpm - 2nd speed (optional)</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>410 x 580 x 755(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>51</u>
Peso lordo (Kg)	<u>59.5</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.276</u>

Macchina ideale per impasti a bassa idratazione o impasti di tipo grasso (come grissini, taralli, piadine, focacce, pizze in teglia o impasti all'uovo). Utilizzando l'innovativo utensile a gancio, **non altera la temperatura dell'impasto migliorandone l'ossigenazione**. I tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale.

Berta è brevettata da Fimar - struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

Optional: timer meccanico e ruote.

Per comprendere al meglio tutti i vantaggi di *Berta*, prima di acquistare la macchina si suggerisce di leggere il ricettario e guardare i nostri video di presentazione

