



- Incastellatura in unico pezzo in fusione di ghisa
- Meccanica semplice e precisa con ingranaggi elicoidali rettificati funzionanti in bagno d'olio a grasso
- Movimenti principali a cinghie per azionare le trasmissioni ad ingranaggi
- Motori indipendenti in classe di protezione IP 44 per rotazione utensile e rotazione vasca
- Velocità di rotazione dell'utensile sincronizzata con quella della vasca
- Utensile impastatore ottenuto in fusione di acciaio inox con forma avvolgente che assicura anche la riuscita di impasti piccoli in vasche di grande dimensione
- Protezione antinfortunistica costruita in ABS, vasca in acciaio inox X5 Cr Ni 1810
- Pannello comandi centralizzato facilmente leggibile
- Pannello comandi e custodia componenti elettrici sono in classe di protezione IP 55
- **La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**

**IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO**

Optional: *Programmatore con 100 programmi memorizzabili dando il nome della ricetta. Il programmatore dà la massima versatilità al ciclo di lavoro; si imputano così nomi alle proprie ricette che memorizzerete ed eseguirete.*

