

AO

IMPASTATRICE A FORCELLA  
MODELLO FRANCESE VASCA LIBERA

**MIXER**  
ART OF MIXING

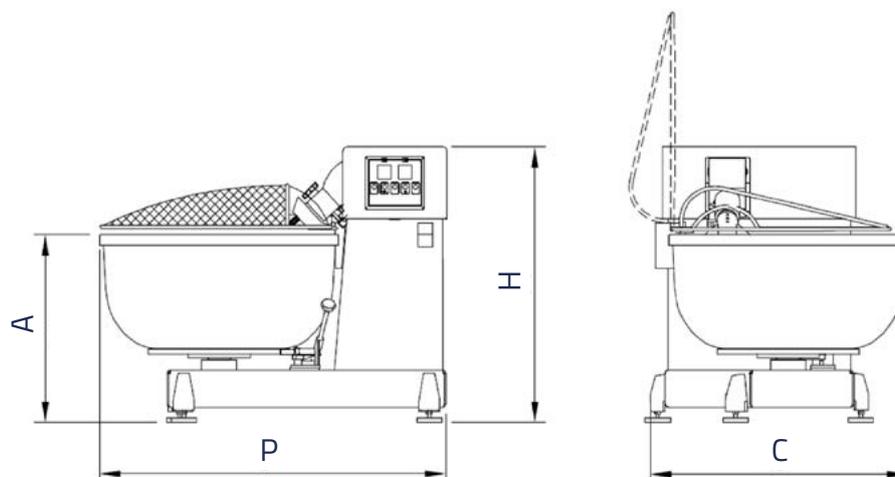
PROFESSIONAL

CAPACITÀ (lt)

- 170    ▪ 330
- 230    ▪ 440



## CARATTERISTICHE TECNICHE



## DATI TECNICI

MODEL		AO 170	AO 230	AO 330	AO 440
Capacità pasta (min./max) *	kg	25/80	35/120	50/180	45/240
Capacità farina (min./max) *	kg	15/50	22/75	32/110	26/150
Capacità acqua (min./max) *	lt	10/30	13/45	18/70	18/90
Volume vasca	lt	170	230	330	440
% acqua/farina minima	%	55	55	55	55
Giri forcella 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	47/70	47/70	47/70	47/70
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	/	/	/	/
Potenza motori 1° / 2° velocità	kw	3.7/5.2	3.7/5.2	3.7/5.2	4.6/6.9
Corrente assorbita V. 230	A	19	19	19	26
Corrente assorbita V. 400	A	13	13	13	14.7
Altezza bordo vasca	A mm	720	770	820	910
Profondità totale	P mm	1190	1330	1390	1550
Larghezza totale	C mm	930	1000	1070	1170
Altezza totale	H mm	1150	1215	1215	1405
Peso netto	kg	420	450	490	710

\*: capacità determinata in considerazione di % liquido/farina pari a 60

I dati delle tabelle sono indicativi, la Mixer si riserva di modificarli senza preavviso.

## DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Forcella in alluminio, alta resistenza, sollevabile manualmente.
- Vasca in acciaio inox.
- Motore forcella a due velocità.
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali e riduttore ad ingranaggi in bagno d'olio.
- Freno meccanico regolabile su vasca.
- Comandi elettrici sul lato testata, due temporizzatori. Impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.

## ACCESSORI A PAGAMENTO

- Forcella acciaio inox
- Riparo rotante chiuso in acciaio inox