



FX 60 VS

IMPASTATRICE FX 60 VS

Multimpasto

Dinamica e versatile l'impastatrice di nuova concezione **OEM**, può soddisfare tutte le esigenze della moderna pizzeria con **impasti più o meno idratati** e risulta flessibile anche per l'impiego in pasticceria e per la ristorazione in genere. La macchina è dotata di un **doppio motore** per permettere due velocità fisse alla vasca ed una regolabile per la spirale, a seconda delle singole necessità; non secondaria, inoltre, la possibilità di **invertire il senso di rotazione** della vasca: utile per l'estrazione di fine ciclo. L'ottimale raggiatura della vasca, in armonia con la spirale dedicata, consente di lavorare l'impasto in maniera morbida e fluida, evitando "strappi" o grumi, anche con minimi quantitativi di prodotto. La stessa vasca è **illuminata a led**, per facilitare l'ispezione continua all'operatore. Il controllo è assicurato da un **pannello Touch Screen** a colori, posizionato ergonomicamente sopra la testata. L'apparecchio è dotato di ruote per lo spostamento e di piedini anteriori per il fissaggio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità Vasca: **80 litri**.
- Produzione per ciclo: **60 Kg**
- Velocità Spirale: da **70 a 240 giri/min**
- Velocità Vasca: **2** (7 giri/min - 14 giri/min)
- Inversione Vasca: **7 giri/min Vasca - 100 giri/min Spirale**
- Potenza Spirale: **2,2 kW** - Potenza Vasca: **0,55 kW**
- Potenza totale: **2,9 kW**



**IMPASTatrici
A SPIRALE**

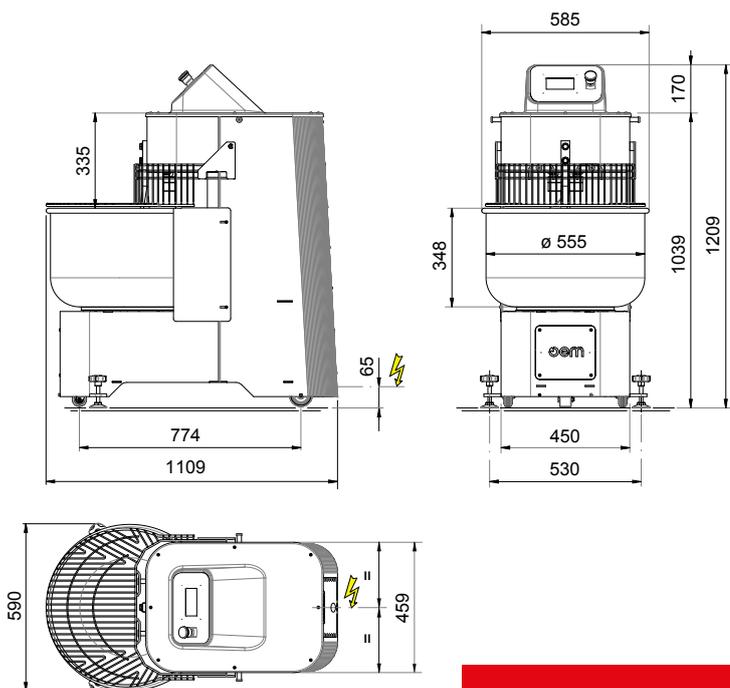


FX 60 VS

Mod.	Capacità Vasca	kW Max	Alimentazione*	Dim. Esterne (L x P x A)	Peso netto
	Lt		Volt Hz Ph	cm	kg
FX 60 VS	80	2,9	400 50 3N	59 x 110,9 x 120,9	195

Quantità Minima e Massima di IMPASTO per ogni ciclo: 6 ÷ 60 kg

*Voltaggi speciali a richiesta - I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. OEM Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



IMPASTI ALTA IDRATAZIONE: IDRATAZIONE Min-Max 50-85%



oem
YOUR PIZZA HUB

+39 0376 910511
info@oemali.com



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN)
info@oemali.com - www.oemali.com