

## IMPASTATRICE SPIRALE 50SR

SKU: 50SR



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) - 2nd speed (optional)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230-400V/3/50Hz</u>
<b>Produzione oraria (Kg/h)</b>	<u>150 Kg/h</u>
<b>Impasto per ciclo (Kg)</b>	<u>50</u>
<b>Dimensioni della vasca (L)</b>	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
<b>Velocità (rpm)</b>	<u>80 rpm 80 - 160 rpm - 2nd speed (optional)</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>927 x 520 x 1074÷1393(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>185</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>200</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.803</u>

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca estraibile. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.



