

IMPASTATRICI A SPIRALE

SPIRAL DOUGH MIXERS



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

MODELLO <i>MODEL</i>	SB10	SB16	SB20	SB30	SB40	SB50
misure esterne (cm) <i>external dimensions (cm)</i>	28x46x60h	34x64x69,5h	40x66x69,5h	43,5x78x80h	49x80x80h	49x80x80h
dimensione imballo (cm) <i>package dimensions (cm)</i>	33x56x74h	45x70x92h	45x70x92h	54x85x97h	54x85x97h	54x85x97h
peso (kg) <i>weight (kg)</i>	35	56	60	92	102	107
capacità vasca (kg) <i>bowl capacity (kg)</i>	7	13	17	25	35	42
capacità vasca (lt) <i>bowl capacity (lt)</i>	10	16	21	32	41	48
potenza installata <i>installed power</i>	0,30kW 0,40 Hp	0,55 kW 0,75 Hp	0,75 kW 1 Hp	1,1 kW 1,5 Hp	1,5 kW 2 Hp	1,5 kW 2 Hp

Spirale in acciaio Inox speciale forgiata a mano. Vasca e spaccapasta in acciaio Inox 18/10 (AISI 304). Versione bianca verniciata. Alimentazione monofase 230 Volt, oppure trifase 230/400 Volt (altri voltaggi a richiesta). Comandi a bassa tensione 24 Volt.

Hand-forged stainless steel spiral. Bowl ad dough-breaker made of 18/10 (AISI 304) stainless steel. Version with painted body. 230 VOLT single-phase power supply or 230/400 VOLT three-phase (other voltages on request). 24V low-voltage controls.