

Descriptions

Révision 03/2020 -02

Structure en acier enduit renforcée pour un usage intensif pendant le mélange.
Peinture réalisée avec des poudres époxy pour denrées alimentaires.
Pièces en contact avec la pâte entièrement réalisées en acier inoxydable.
Bol en acier inoxydable avec anneau de transmission pour le mouvement également en acier inoxydable avec finition rugueuse pour garantir une adhérence élevée.
Mouvement en spirale par un double mécanisme d'entraînement par courroie pour garantir une transmission puissante pour une pâte ferme.
Dispositif d'inversion de rotation du bol à la première vitesse de la spirale.



Modello Model	Capacità d'impasto Kneading capacity	Volume vasca Bowl volume	Motore spirale Spiral motor	Motore vasca Bowl motor	Peso Weight
	kg	lt	kw	kw	kg
SPE160	160	250	5,9/10,3	1,1	1250
SPE200	200	290	5,9/10,3	1,1	1300
SPE250	250	360	7,5/12,5	1,5	1350
SPE300	300	430	7,5/12,5	1,5	1400

