

SCHEDA TECNICA SM10 FISSA



Impastatrice a spirale modello SM10 fissa con carpenteria in acciaio **INOX 304**; dotata di utensile a spirale, vasca, piantone "spacca impasto" e protezione vasca in acciaio INOX adatte per il contatto alimentare.

La trasmissione avviene con catene e cinghia in modo tale da eliminare l'utilizzo di olio, e permettono inoltre di eliminare noiosi rumori e costose riparazioni.

L'impastatrice è una macchina idonea alla lavorazione di ingredienti come farina, zucchero, grasso, sale, lievito ecc. per l'ottenimento di impasti per pane e pizza (adatta per impasti con 55-65% d'acqua).

CARATTERISTICHE TECNICHE

	Capacità d'impasto	Capacità di farina	Capacità in litri	Motore	Dimensioni vasca	Volt	Dimensioni
SM10 FISSA MONOFASE 1VEL.	Min: Kg 1,5 Max: Kg 8	Min: Kg 1 Max: Kg 5	Lt 12	0,37 Kw	Ø 280 x 195	230/50/1	590 x 300 x 570 h
SM10 FISSA TRIFASE 1VEL.				0,37 Kw		400/50/3	
SM10 FISSA TRIFASE 2VEL.				0,75/0,55 Kw		400/50/3	

	GIRI VASCA		GIRI SPIRALE	
	1^ VELOCITA'	2^ VELOCITA'	1 VELOCITA'	2 VELOCITA'
SM10 1VEL.		20		129
SM10 2VEL.	13	20	83	129