

SCHEDA TECNICA SM20 TX



Impastatrice a spirale modello SM20 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
SM20 FISSA MONOFASE TX	Min: Kg 3 Max: Kg 17	Min: Kg 2 Max: Kg 11	Lt 22	0,75 Kw	Ø 365 x 245	230/50	730 x 385 x 660 h
SM20 FISSA TRIFASE 1 VEL. TX				0,75 Kw		400/50/3	
SM20 FISSA TRIFASE 2VEL. TX				0,75/0,55 Kw		400/50/3	

	GIRI VASCA		GIRI SPIRALE	
	1^ VELOCITA'	2^ VELOCITA'	1 VELOCITA'	2 VELOCITA'
SM20 1VEL.		19		160
SM20 2VEL.	12	19	103	160