

**SCHEMA TECNICA SM30 TX**



Impastatrice a spirale modello SM30 fissa è costruita 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). Può essere a vasca fissa, ribaltabile e ribaltabile vasca estraibile.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

	<b>Capacità d'impasto</b>	<b>Capacità di farina</b>	<b>Capacità in litri</b>	<b>Motore</b>	<b>Dimensioni vasca</b>	<b>Volt</b>	<b>Dimensioni</b>
SM30 FISSA MONOFASE TX	<b>Min:</b> Kg 5 <b>Max:</b> Kg 25	<b>Min:</b> Kg 3 <b>Max:</b> Kg 17	Lt 32	1,1 Kw	Ø 400 x 260	230/50	760 x 420 x 660 h
SM30 FISSA TRIFASE 1VEL. TX				1,1 Kw		400/50/3	
SM30 FISSA TRIFASE 2VEL. TX				1,1/0,75 Kw		400/50/3	

	<b>GIRI VASCA</b>		<b>GIRI SPIRALE</b>	
	<b>1^ VELOCITA'</b>	<b>2^ VELOCITA'</b>	<b>1 VELOCITA'</b>	<b>2 VELOCITA'</b>
<b>SM30 1VEL.</b>		19		160
<b>SM30 2VEL.</b>	12	19	103	160