

SCHEMA TECNICA SM40 TX



Impastatrice a spirale modello SM40 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
SM40 FISSA MONOFASE TX	Min: Kg 6 Max: Kg 35	Min: Kg 3,5 Max: Kg 23	Lt 41	1,5 Kw	Ø 452 x 260	230/50	840 x 480 x 760 h
SM40 FISSA TRIFASE 1VEL. TX				1,5Kw		400/50/3	
SM40 FISSA TRIFASE 2VEL. TX				1,5/1,1 Kw		400/50/3	

	GIRI VASCA		GIRI SPIRALE	
	1^ VELOCITA'	2^ VELOCITA'	1 VELOCITA'	2 VELOCITA'
SM40 1VEL.		16		137
SM40 2VEL.	10	16	88	137