

SCHEDA TECNICA SM05 FISSA



Impastatrice a spirale modello SM05 fissa 1 velocità 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

	GIRI VASCA	GIRI SPIRALE
	1^ VELOCITA'	1 VELOCITA'
SM05 1VEL.	20	129

	Capacità d'impasto	Capacità di farina	Capacità in litri	Motore	Dimensioni vasca	Volt	Dimensioni
SM05 FISSA MONOFASE 1VEL.	Min: Kg 1 Max: Kg 5	Min: Kg 0,5 Max: Kg 3	Lt 7	0,37 Kw	Ø 260 x 140	230/50/1	520 x 280 x 440 h
SM05 FISSA TRIFASE 1VEL.				0,37 Kw		400/50/3	