

# 3F ALIMACCHINE S.R.L.

Via dell'Elettronica, 7 - 36016 THIENE (VI)

Tel. 0445 366721 - Fax 0445 380526

e-mail [info@3falimacchine.it](mailto:info@3falimacchine.it) - web site [www.3falimacchine.it](http://www.3falimacchine.it)

P.I. e C.F. 01882680240

## SCHEDA TECNICA SM15 FISSA



Impastatrice a spirale modello SM15 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
SM15 FISSA MONOFASE TX	Min: Kg 2 Max: Kg 12	Min: Kg 1 Max: Kg 8	Lt 16	0,55 Kw	Ø 317 x 210	230/50	630 x 340 x 570 h
SM15 FISSA TRIFASE 1VEL. TX				0,55 Kw		400/50/3	
SM15 FISSA TRIFASE 2VEL. TX				0,75/0,55 Kw		400/50/3	

	GIRI VASCA		GIRI SPIRALE	
	1^ VELOCITA'	2^ VELOCITA'	1 VELOCITA'	2 VELOCITA'
SM15 1VEL.		20		129
SM15 2VEL.	13	20	83	129