

SCHEMA TECNICA SM05 MONOFASE



Impastatrice a spirale modello SM05 fissa trifase 2 vel. 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
SM05 FM	Kg 05	Kg 03	Lt 07	0,37 Kw	Ø 260 x 140	230/50	520 x 280 440 h