

3F ALIMACCHINE S.R.L.

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

Tel. 0445 366721 – Fax 0445 380526

e-mail info@3falimacchine.it – web site www.3falimacchine.it

P.I. e C.F. 01882680240

SCHEDA TECNICA SM15 FISSA INVERTER



Impastatrice a spirale modello SM15 fissa INVERTER 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, resistente alle più forti sollecitazioni.

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.

Protezione con micron bloccante per la sicurezza dell'utilizzatore e pulsantiera nella parte frontale superiore della macchina che permette di raggiungere comodamente i comandi della macchina.

Quadro comandi dotato di pulsante di avvio con led di macchina in movimento, stop a fungo e potenziometro di regolazione della velocità.

Il motore asincrono trifase alimentato in 230V permette di raggiungere velocità elevate evitando il surriscaldamento e dando più forza alla macchina, fino a raggiungere i 245 rpm.

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 ad alta idratazione, dal 65% di acqua).

CARATTERISTICHE TECNICHE

	Capacità d'impasto	Capacità di farina	Capacità in litri	Motore	Dimensioni vasca	Volt	Dimensioni
SM15 FISSA INVERTER	Min: Kg 2 Max: Kg 12	Min: Kg 1 Max: Kg 8	Lt 16	0,75 Kw	Ø 317 x 210	230/50	610 x 340 x 620 h

Velocità spirale (rpm): da 70 a 245

Velocità vasca (rpm): da 11 a 38

Rapporto vasca/spirale: 6,50 battute al min.