

PETRIN A SPIRALE HYD12SBM

SKU: HYD12SBM



ADDITIONAL INFORMATION

| | |
|--|----------------------------------|
| Puissance Kw | <u>2,4 kW (3,2 HP)</u> |
| Tension | <u>220-240V/1N/50-60Hz</u> |
| Production horaire (Kg/h) | <u>36 Kg/h</u> |
| Pâte par cycle (Kg) | <u>12</u> |
| Dimensions de la cuve (L) | <u>16 L.(ø 320 x 210(h) mm)</u> |
| Vitesse (tr/min) | <u>55÷250 rpm</u> |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>639 x 336 x 750/932(h) mm</u> |
| Poids net (kg) | <u>58</u> |
| Poids brut (Kg) | <u>67</u> |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm) | <u>700 x 460 x 890(h) mm</u> |
| Volume emballage (m3) | <u>0.290</u> |

Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande mécanique et tête fixée.

Machine pour la fabrication de différents types de pâtes, particulièrement adaptée aux pâtes à haute hydratation finalement jusqu'à 90%. Structure recouverte de peinture anti-rayures - parties en contact avec les aliments telles que cuve, spirale et tige de séparation de la pâte en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve - couvercle en polycarbonate fumé en standard. Différentes options sur demande, incluant couvercle grillé en acier inox AISI 304.



