

## PETRIN A SPIRAL HYD18SBM

SKU: HYD18SBM



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>2,4 kW (3,2 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
<b>Production horaire (Kg/h)</b>	<u>54 Kg/h</u>
<b>Pâte par cycle (Kg)</b>	<u>18</u>
<b>Dimensions de la cuve (L)</b>	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
<b>Vitesse (tr/min)</b>	<u>55÷250 rpm</u>
<b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b>	<u>660 x 380 x 750/951(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>60</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>69</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<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.



