

PETRIN A SPIRAL HYD38SBD

SKU: HYD38SBD

**ADDITIONAL INFORMATION**

Puissance Kw	<u>3,6 kW (4,8 HP)</u>
Tension	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
Production horaire (Kg/h)	<u>114 Kg/h</u>
Pâte par cycle (Kg)	<u>38</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Vitesse (tr/min)	<u>55÷250 rpm</u>
Minuterie	<u>Digitale, 0÷99'</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>800 x 474 x 879÷1160(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>100</u>
Poids brut (Kg)	<u>111</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.490</u>

Mélangeur à spirale "Hydraplus" avec panneau de commande numérique 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 sauf pour le mod. HYD50 disponible uniquement avec couvercle grillagé en acier inox AISI 304.

En option: capteur thermique à infrarouge - marche inverse (pas disponible pour le modèle HYD50) - couvercle à grille en acier inox AISI 304.

