

## PETRIN A SPIRAL HYD25SBM

SKU: HYD25SBM



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Puissance Kw</b>	<u>3,6 kW (4,8 HP)</u>
<b>Tension</b>	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
<b>Production horaire (Kg/h)</b>	<u>75 Kg/h</u>
<b>Pâte par cycle (Kg)</b>	<u>25</u>
<b>Dimensions de la cuve (L)</b>	<u>32 L. (ø 400 x 260(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>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u>
<b>Poids net (kg)</b>	<u>92</u>
<b>Poids brut (Kg)</b>	<u>103</u>
<b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
<b>Volume emballage (m3)</b>	<u>0.490</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.



