

PETRIN A SPIRAL HYD25SRM

SKU: HYD25SRM



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>75 Kg/h</u> |
| Pâte par cycle (Kg) | <u>25</u> |
| Dimensions de la cuve (L) | <u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u> |
| Vitesse (tr/min) | <u>55÷250 rpm</u> |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u> |
| Poids net (kg) | <u>104</u> |
| Poids brut (Kg) | <u>115</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 mécanique, tête relevable et cuve amovible.

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.



