

## PETRIN A SPIRAL HYD38SRM

SKU: HYD38SRM



### 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>                 |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>800 x 474 x 879÷1160(h) mm</u> |
| Poids net (kg)                            | <u>112</u>                        |
| Poids brut (Kg)                           | <u>123</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.



