

IMPASTATRICE SPIRALE HYD38SBD

SKU: HYD38SBD



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>3,6 kW (4,8 HP)</u>
Alimentazione	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
Produzione oraria (Kg/h)	<u>114 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>38</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Velocità (rpm)	<u>55÷250 rpm</u>
Timer	<u>Digitale, 0÷99'</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>800 x 474 x 879÷1160(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>100</u>
Peso lordo (Kg)	<u>111</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.490</u>

Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi digitale e testa fissa.

Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - timer digitale. Coperchio in policarbonato fumè di serie tranne per il mod. HYD50 disponibile solo con coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Optional: sensore termico a infrarossi - inversione di marcia (non disponibile per il modello HYD50) - coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.

