

## IMPASTATRICE SPIRALE HYD50SRD

SKU: HYD50SRD



### DATI TECNICI

|                                           |                                    |
|-------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Potenza Kw</b>                         | <u>4 kW (5,4 HP)</u>               |
| <b>Alimentazione</b>                      | <u>220-240V/1N/50-60Hz</u>         |
| <b>Produzione oraria (Kg/h)</b>           | <u>150 Kg/h</u>                    |
| <b>Impasto per ciclo (Kg)</b>             | <u>50</u>                          |
| <b>Dimensioni della vasca (L)</b>         | <u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>    |
| <b>Velocità (rpm)</b>                     | <u>60÷220 rpm</u>                  |
| <b>Timer</b>                              | <u>Digitale, 0÷99'</u>             |
| <b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b> | <u>941 x 520 x 1074÷1393(h) mm</u> |
| <b>Peso netto (kg)</b>                    | <u>186</u>                         |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>                    | <u>207</u>                         |
| <b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>  | <u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>     |
| <b>Volume imballo (m3)</b>                | <u>0.803</u>                       |

Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi digitale, testa sollevabile e vasca estraibile. 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.

