

## IMPASTATRICE SPIRALE HYD25SBM

SKU: HYD25SBM



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>3,6 kW (4,8 HP)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
<b>Produzione oraria (Kg/h)</b>	<u>75 Kg/h</u>
<b>Impasto per ciclo (Kg)</b>	<u>25</u>
<b>Dimensioni della vasca (L)</b>	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
<b>Velocità (rpm)</b>	<u>55÷250 rpm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>762 x 420 x 864÷1123(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>92</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>102</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.490</u>

Impastatrice a spirale "Hydraplus" con pannello comandi meccanico 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 - coperchio in polycarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.



