

## SCHEDA TECNICA SM05 FISSA



Impastatrice a spirale modello SM05 fissa 1 velocità con carpenteria in acciaio **INOX 304**; dotata di utensile a spirale, vasca, piantone "spacca impasto" e protezione vasca in acciaio INOX adatte per il contatto alimentare.

La trasmissione avviene con catene e cinghia in modo tale da eliminare l'utilizzo di olio, e permettono inoltre di eliminare noiosi rumori e costose riparazioni.

L'impastatrice è una macchina idonea alla lavorazione di ingredienti come farina, zucchero, grasso, sale, lievito ecc. per l'ottenimento di impasti per pane e pizza (adatta per impasti con 55-65% d'acqua).

### CARATTERISTICHE TECNICHE

	<b>GIRI VASCA</b>	<b>GIRI SPIRALE</b>
	<b>1^ VELOCITA'</b>	<b>1 VELOCITA'</b>
<b>SM05 1VEL.</b>	20	129

	<b>Capacità d'impasto</b>	<b>Capacità di farina</b>	<b>Capacità in litri</b>	<b>Motore</b>	<b>Dimensioni vasca</b>	<b>Volt</b>	<b>Dimensioni</b>
SM05 FISSA MONOFASE 1VEL.	<b>Min:</b> Kg 1 <b>Max:</b> Kg 5	<b>Min:</b> Kg 0,5 <b>Max:</b> Kg 3	Lt 7	0,37 Kw	Ø 260 x 140	230/50/1	520 x 280 x 440 h
SM05 FISSA TRIFASE 1VEL.				0,37 Kw		400/50/3	