

SCHEMA TECNICA SM30 TX



Impastatrice a spirale modello SM30 fissa è costruita 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). Può essere a vasca fissa, ribaltabile e ribaltabile vasca estraibile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | Capacità d'impasto | Capacità di farina | Capacità in litri | Motore | Dimensioni vasca | Volt | Dimensioni |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------|------------------|----------|-------------------|
| SM30 FISSA MONOFASE TX | Min: Kg 5 Max: Kg 25 | Min: Kg 3 Max: Kg 17 | Lt 32 | 1,1 Kw | Ø 400 x 260 | 230/50 | 760 x 420 x 660 h |
| SM30 FISSA TRIFASE 1VEL. TX | | | | 1,1 Kw | | 400/50/3 | |
| SM30 FISSA TRIFASE 2VEL. TX | | | | 1,1/0,75 Kw | | 400/50/3 | |

| | GIRI VASCA | | GIRI SPIRALE | |
|------------|--------------|--------------|--------------|-------------|
| | 1^ VELOCITA' | 2^ VELOCITA' | 1 VELOCITA' | 2 VELOCITA' |
| SM30 1VEL. | | 19 | | 160 |
| SM30 2VEL. | 12 | 19 | 103 | 160 |