







IMPASTATRICE A SPIRALE IS 20 SCHEMA TECNICA

DATI TECNICI 	TECHNICAL DATA 
<p><u>Tensione:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 380V/50Hz 3Ph <u>Potenza:</u> 0,55 kW (0,75 kW - 2 velocità) <u>Giri/min (vasca):</u> 12 (1° Velocità) - 19 (2° Velocità) <u>Giri/min (spirale):</u> 103 (1° Velocità) - 160 (2° Velocità) <u>Capacità d'impasto minima:</u> 3 kg <u>Capacità d'impasto max:</u> 17 kg <u>Capacità di farina min:</u> 2 kg <u>Capacità di farina max:</u> 11 kg <u>Capacità in litri:</u> 22 <u>Dimensione vasca:</u> 365x245 mm <u>Dimensioni d'ingombro:</u> cm 73x39x66h <u>Peso:</u> 69 kg</p> <p>ACCESSORI OPZIONALI: Kit ruote senza freno, Griglia di protezione, Timer manuale (singolo e doppio)</p>	<p><u>Voltage:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 380V/50Hz 3Ph <u>Power:</u> 0,55 kW (0,75 kW - 2 speed) <u>Rpm (bowl):</u> 12 (1° Speed) - 19 (2° Speed) <u>Rpm (spiral):</u> 103 (1° Speed) - 160 (2° Speed) <u>Minimum dough capacity:</u> 3 kg <u>Maximum dough capacity:</u> 17 kg <u>Minimum flour capacity:</u> 2 kg <u>Maximum flour capacity:</u> 11 kg <u>Capacity in liters:</u> 22 <u>Bowl size:</u> 365x245 mm <u>Overall dimensions:</u> cm 73x39x66h <u>Weight:</u> 69 kg</p> <p>OPTIONAL ACCESSORIES: Protective grille, Wheel kit without brakes, Manual timer (single and double)</p>
DONNÉES TECHNIQUES 	DATOS TÉCNICOS 
<p><u>Tension:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 380V/50Hz 3Ph <u>Puissance:</u> 0,55 kW (0,75 kW - 2 Vitesses) <u>Tr/min (bol):</u> 12 (1° Vitesses) - 19 (2° Vitesses) <u>Tr/min (spirale):</u> 103 (1° Vitesses) - 160 (2° Vitesses) <u>Capacité minimale de pâte:</u> 3 kg <u>Capacité de pâte maximale:</u> 17 kg <u>Capacité de farine minimale:</u> 2 kg <u>Capacité de farine maximale:</u> 11 kg <u>Capacité en litres:</u> 22 <u>Dimensions du bol:</u> 365x245 mm <u>Dimensions totales:</u> cm 73x39x66h <u>Poids:</u> 69 kg</p> <p>ACCESSOIRES OPTIONNELS: Grille de protection, Kit de roues sans frein, Minuterie manuelle (simple et double)</p>	<p><u>Voltaje:</u> 220V/50Hz 1Ph - 110V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 1Ph - 220V/60Hz 3Ph - 380V/50Hz 3Ph <u>Potencia:</u> 0,55 kW (0,75 kW - 2 Velocidad) <u>Rpm (cuba):</u> 12 (1° Velocidad) - 19 (2° Velocidad) <u>Rpm (espiral):</u> 103 (1° Velocidad) - 160 (2° Velocidad) <u>Capacidad mínima de masa:</u> 3 kg <u>Capacidad máxima de masa:</u> 17 kg <u>Capacidad mínima de harina:</u> 2 kg <u>Capacidad máxima de harina:</u> 11 kg <u>Capacidad en litros:</u> 22 <u>Tamaño de la cuba:</u> 365x245 mm <u>Dimensiones totales:</u> cm 73x39x66h <u>Peso:</u> 69 kg</p> <p>ACCESORIOS OPCIONALES: Rejilla de protección, Kit de ruedas sin freno, Temporizador manual (simple y doble)</p>