Serie

Pro

Amasadoras de espiral automáticas para uso profesional.

MODELOS / CAPACIDAD DE MASA

50 · 70 · 100 kg

MADE IN ITALY



ROMA / SERIE PRO

Construcción *y equipamiento*

01 Cuba, espiral y barra central en acero inoxidable de alta resistencia.

02 Rejilla de protección en acero inoxidable.

03 Estructura de acero de gran espesor.

04 Acabado Blu Roma con pintura epoxi en polvo no tóxica para uso alimentario.

05 Dos velocidades de amasado con gestión automática.

06 Dos temporizadores electrónicos para el control automático de las velocidades.

07 Transmisión por correas trapezoidales.

08 Patas delanteras regulables en acero inoxidable.

09 Un motor para espiral y cuba, sin inversión del giro de la cuba.

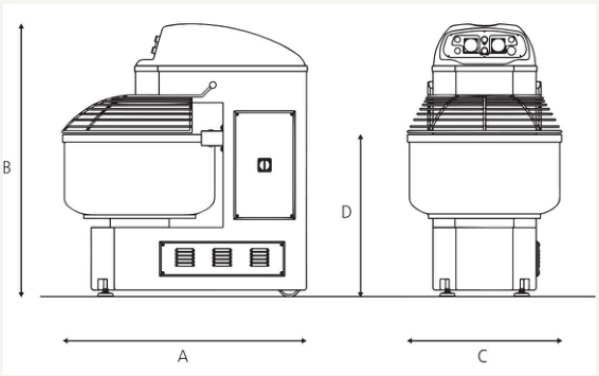
Datos técnicos

CAPACIDAD, MOTORES Y DIMENSIONES

Modelo	Masa kg	Cuba L	Motor espiral kW	Alimentación V / Hz / ~	Peso kg
R50 Pro	50	80	1,5 / 3	400 / 50 / 3	300
R70 Pro	70	100	1,5 / 3	400 / 50 / 3	325
R100 Pro	100	130	3 / 5,2	400 / 50 / 3	350

Dimensiones

MEDIDAS EN MILÍMETROS



Modelo	A mm	B mm	C mm
R50 Pro	1020	1230	550
R70 Pro	1070	1230	620
R100 Pro	1130	1230	740

A fondo · B altura · C anchura

Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad conformes a los requisitos CE.