Serie

R

Amasadoras de espiral para pequeñas pizzerías.

MODELOS / CAPACIDAD DE MASA

7 · 25 · 44 kg

MADE IN ITALY



ROMA / SERIE R

Construcción *y equipamiento*

R25 · R44

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 Transmisión con motorreductor en baño de aceite.

06 Motor monofásico o trifásico de dos velocidades, según la configuración.

07 Temporizador de serie.

08 Ruedas con freno de serie en las versiones de 25 y 44 kg.

Datos técnicos

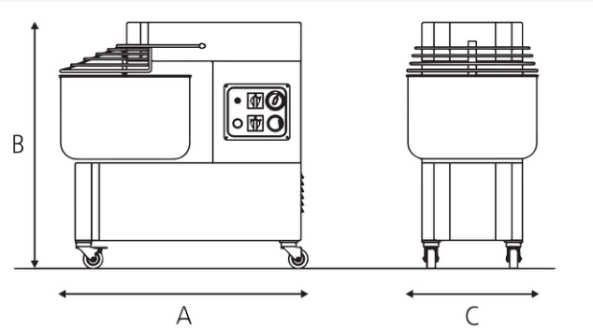
CAPACIDAD, MOTORES Y DIMENSIONES

Modelo	Masa kg	Cuba L	Motor espiral kW	Alimentación V / Hz / ~	Peso kg
R7	7	-	-	-	-
R25	25	33	1,1	400 / 50 / 3	95
R44	44	50	1,5 / 2,2	400 / 50 / 3	110

R7: especificaciones técnicas en actualización. Las dimensiones y el equipamiento aquí descritos corresponden a R25 y R44.

Dimensiones

MEDIDAS EN MILÍMETROS



Modelo	A mm	B mm	C mm
R25	762	770	430
R44	842	770	530

A fondo · B altura · C anchura

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