Serie

R

Impastatrici a spirale per piccole pizzerie.

MODELLI / CAPACITÀ DI IMPASTO

7 · 25 · 44 kg

MADE IN ITALY



ROMA / SERIE R

Costruzione *e dotazioni*

R25 · R44

01 Vasca, spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza.

02 Griglia di protezione in acciaio inox.

03 Struttura in acciaio di elevato spessore.

04 Verniciatura Blu Roma con polveri epossidiche atossiche per alimenti.

05 Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

06 Motorizzazione monofase o trifase a due velocità, secondo configurazione.

07 Timer di serie.

08 Ruote con freno di serie sulle versioni da 25 e 44 kg.

Dati tecnici

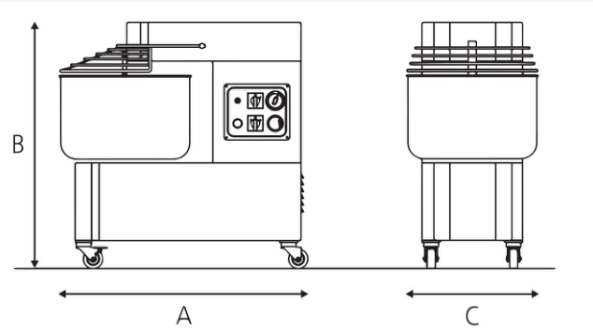
CAPACITÀ, MOTORIZZAZIONE E INGOMBRI

Modello	Impasto kg	Vasca L	Motore spirale kW	Alimentazione 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: specifiche tecniche in aggiornamento. I dati dimensionali e le dotazioni qui descritti si riferiscono a R25 e R44.

Dimensioni

MISURE IN MILLIMETRI



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

A profondità · B altezza · C larghezza

Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.