Seria

Pro

Automatyczne miesiarki spiralne do pracy profesjonalnej.

MODELE / POJEMNOŚĆ CIASTA

50 · 70 · 100 kg

MADE IN ITALY



ROMA / SERIA PRO

Konstrukcja *i wyposażenie*

01 Dzieża, spirala i pręt centralny ze stali nierdzewnej o wysokiej wytrzymałości.

02 Kratka ochronna ze stali nierdzewnej.

03 Konstrukcja z grubej stali.

04 Wykończenie Blu Roma z nietoksycznej farby epoksydowej proszkowej do zastosowań spożywczych.

05 Dwie prędkości mieszania ze sterowaniem automatycznym.

06 Dwa elektroniczne programatory czasowe do automatycznego sterowania prędkościami.

07 Przekładnia pasowa z pasami klinowymi.

08 Regulowane przednie nóżki ze stali nierdzewnej.

09 Jeden silnik napędzający spiralę i dzieżę, bez zmiany kierunku obrotów dzieży.

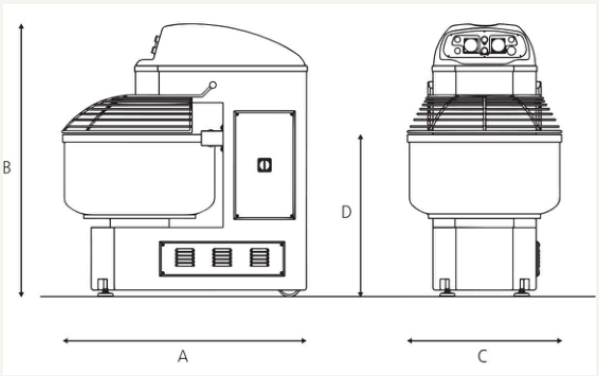
Dane techniczne

POJEMNOŚĆ, SILNIKI I WYMIARY

Model	Ciasto kg	Dzieża L	Silnik spirali kW	Zasilanie V / Hz / ~	Masa 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

Wymiary

WYMIARY W MILIMETRACH



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

A głębokość · B wysokość · C szerokość

Instalacja elektryczna i urządzenia zabezpieczające zgodne z wymaganiami CE.