# Seria
# Pro-X

Dwusilnikowe miesiarki spiralne do dużej produkcji.

MODELE / POJEMNOŚĆ CIASTA

70 · 100 · 120 · 150
180 · 220 · 280 kg

MADE IN ITALY




ROMA / SERIA PRO-X

## 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 Dwa silniki ze zmianą kierunku obrotów dzieży.

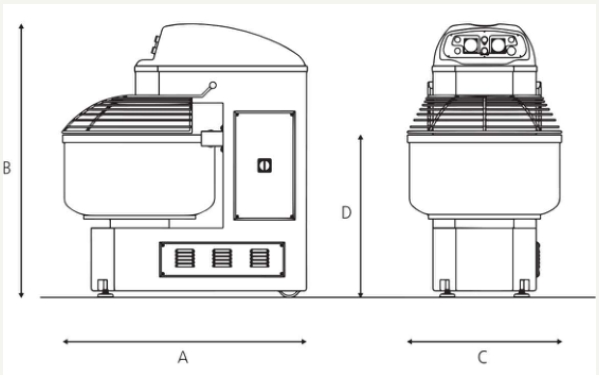
# Dane techniczne

POJEMNOŚĆ, SILNIKI I WYMIARY

| Model | Ciasto<br>kg | Dzieża<br>L | Silnik spirali<br>kW | Silnik dzieży<br>kW | Masa<br>kg |
|---|---|---|---|---|---|
| R70 Pro-X | 70 | 100 | 1,5 / 3 | 0,55 | 370 |
| R100 Pro-X | 100 | 130 | 3 / 5,2 | 0,75 | 510 |
| R120 Pro-X | 120 | 160 | 3 / 5,2 | 0,75 | 520 |
| R150 Pro-X | 150 | 200 | 3 / 5,2 | 0,75 | 580 |
| R180 Pro-X | 180 | 250 | 4,5 / 7,8 | 1,1 | 790 |
| R220 Pro-X | 220 | 290 | 6,5 / 11 | 1,1 | 830 |
| R280 Pro-X | 280 | 390 | 6,5 / 11 | 1,1 | 870 |

# Wymiary

WYMIARY W MILIMETRACH




| Model | A<br>mm | B<br>mm | C<br>mm | D<br>mm |
|---|---|---|---|---|
| R70 Pro-X | 1180 | 1312 | 630 | 800 |
| R100 Pro-X | 1305 | 1460 | 730 | 830 |
| R120 Pro-X | 1305 | 1460 | 730 | 850 |
| R150 Pro-X | 1355 | 1460 | 830 | 870 |
| R180 Pro-X | 1440 | 1560 | 930 | 870 |
| R220 Pro-X | 1490 | 1560 | 930 | 910 |
| R280 Pro-X | 1580 | 1560 | 1030 | 950 |

A głębokość · B wysokość · C szerokość
D wysokość krawędzi dzieży

Instalacja elektryczna i urządzenia zabezpieczające zgodne z wymaganiami CE.