Seria

R

Miesiarki spiralne dla małych pizzerii.

MODELE / POJEMNOŚĆ CIASTA

7 · 25 · 44 kg

MADE IN ITALY



ROMA / SERIA R

Konstrukcja *i wyposażenie*

R25 · R44

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 Przekładnia z motoreduktorem w kąpieli olejowej.

06 Silnik jednofazowy lub trójfazowy dwubiegowy, zależnie od konfiguracji.

07 Programator czasowy w standardzie.

08 Kółka z hamulcem w standardzie w wersjach 25 i 44 kg.

Dane techniczne

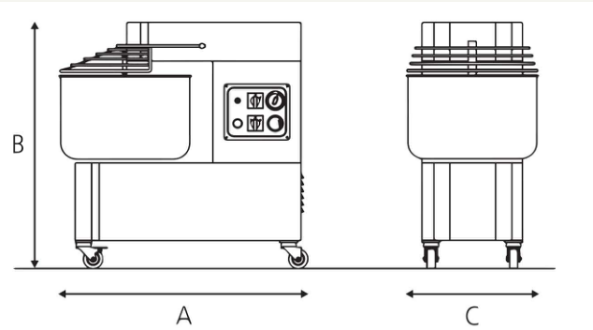
POJEMNOŚĆ, SILNIKI I WYMIARY

Model	Ciasto kg	Dzieża L	Silnik spirali kW	Zasilanie V / Hz / ~	Masa kg
R7	7	-	-	-	-
R25	25	33	1,1	400 / 50 / 3	95
R44	44	50	1,5 / 2,2	400 / 50 / 3	110

R7: specyfikacja techniczna jest aktualizowana. Podane wymiary i opisane wyposażenie dotyczą modeli R25 i R44.

Wymiary

WYMIARY W MILIMETRACH



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

A głębokość · B wysokość · C szerokość

Instalacja elektryczna i urządzenia zabezpieczające zgodne z wymaganiami CE.