Serie Pro-X

L'impastatrice a spirale automatica amata dai professionisti



Modello Model Modèle	A	В	С	D
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

Modello Model Modèle	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve It	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve kW	Peso Weight Poids kg
R70 Pro-X	70 kg	100	1,5/3	0,55	370
R100 Pro-X	100 kg	130	3/5,2	0,75	510
R120 Pro-X	120 kg	160	3/5,2	0,75	520
R150 Pro-X	150 kg	200	3/5,2	0,75	580
R180 Pro-X	180 kg	250	4,5/7,8	1,1	790
R220 Pro-X	220 kg	290	6,5/11	1,1	830
R280 Pro-X	280 kg	390	6,5/11	1,1	870

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

Griglia di protezione in acciaio inox.

Due velocità di impasto regolabili automaticamente.

Due timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto.

Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità.

Piedi di appoggio anteriori in acciaio inox regolabili.

Struttura in acciaio di elevato spessore.

Verniciatura "Blu Roma" con polveri epossidiche atossiche per alimenti.

Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

Disponibile nei modelli: 70 - 100 - 120 - 150 - 180 - 220 - 280



