

Serie R

L'impastatrice a spirale ideale per piccole pizzerie



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

Griglia di protezione in acciaio inox.

Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio.

Disponibile con motore monofase, o trifase 2 velocità.

Timer di serie.

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

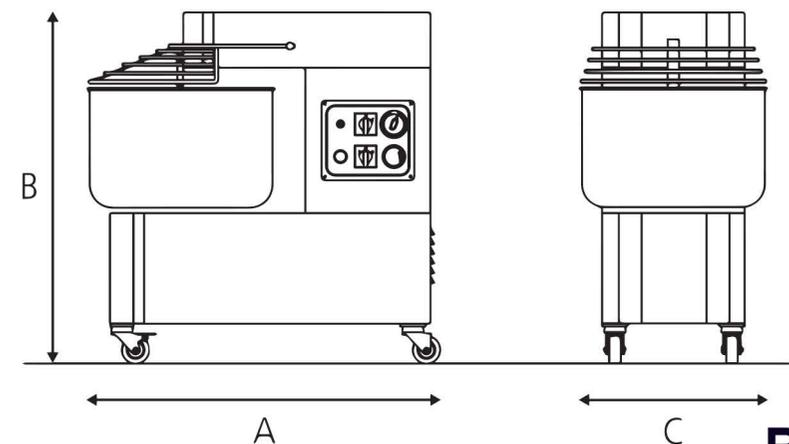
Struttura in acciaio di elevato spessore.

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

Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

Disponibile nei modelli: 5 - 25 - 44

| Modello Model Modèle | Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg | Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt | Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW | Dimensioni Dimensions Dimensions mm A C B | Volt Volt Volt | Peso Weight Poids kg |
|----------------------------|---|--|--|---|----------------------|-------------------------------|
| R5 | 5 kg | 7 | 0,37 | 540/260/527 | 230/50 | 33 |
| R25 | 25 kg | 33 | 1,1 | 762/430/770 | 400/50/3 | 95 |
| R44 | 44 kg | 50 | 1,5/2,2 | 842/530/770 | 400/50/3 | 110 |



ROMA