Serie Pro

L’impastatrice a spirale automatica amata dai professionisti

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.

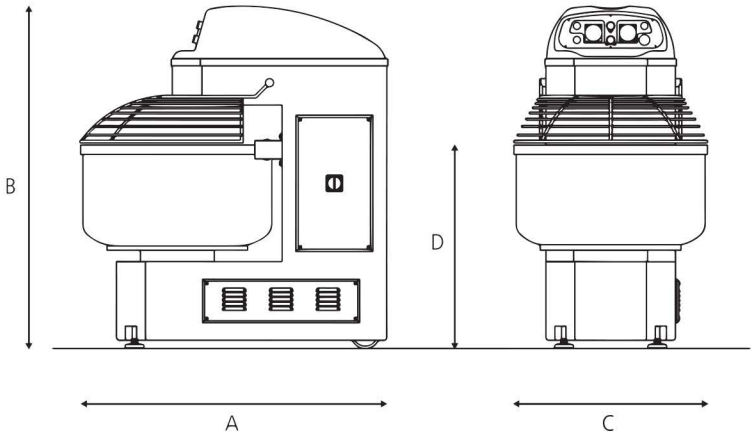
Trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità.

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: 50 - 70 - 100

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 B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
R50 Pro	50 kg	80	1,5/3	1020/1230/550	400/50/3	300
R70 Pro	70 kg	100	1,5/3	1070/1230/620	400/50/3	325
R100 Pro	100 kg	130	3/5,2	1130/1230/740	400/50/3	350