

Impastatrice a spirale - SERIE K

Spiral mixer



MODELLO	CAPACITÀ IMPASTO kg	CAPACITÀ VASCA L	MOTORE kW	LARGHEZZA mm	LUNGHEZZA mm	ALTEZZA mm	PESO kg
<i>Model</i>	<i>Dough capacity kg</i>	<i>Bowl capacity L</i>	<i>Motor kW</i>	<i>Width mm</i>	<i>Length mm</i>	<i>Height mm</i>	<i>Weight kg</i>
<i>Modèle</i>	<i>Pâte capacité kg</i>	<i>Capacité L</i>	<i>Moteur kW</i>	<i>Largeur mm</i>	<i>Longueur mm</i>	<i>Hauteur mm</i>	<i>Poids kg</i>
<i>Модель</i>	<i>Количество теста, кг</i>	<i>Емкость дежи, л</i>	<i>Двигатель, кВт</i>	<i>Ширина, мм</i>	<i>Длина, мм</i>	<i>Высота, мм</i>	<i>Вес кг</i>
K 12 M	12	17	0,75	340	560	580	60
K 12 T	12	17	0,75	340	560	580	60
K 12 2v	12	17	0,6 – 0,8	340	560	580	60
K 25 M	25	32	1,1	420	720	760	100
K 25 T	25	32	1,1	420	720	760	100
K 25 2v	25	32	1,0 – 1,1	420	720	760	100
K 35	35	44	1,1 – 1,4	480	800	790	105
K 55	55	80	1,3 – 1,9	520	930	1100	220

SERIE K**Impastatrice a spirale**

Le impastatrici a spirale serie K sono indicate per la lavorazione di impasti per pane e pizza.

- Struttura della macchina in acciaio verniciato
- Trasmissione con motoriduttore
- Vasca, spirale, piantone centrale e protezione antinfortunistica in acciaio inox
- Impianto elettrico in bassa tensione (24V)
- Montata su ruote con dispositivo di bloccaggio
- Disponibile con motore monofase, trifase e 2 velocità (K12 – K25)

SERIE K**Pétrin spirale**

Pétrin spirale série K pour la pâte à pain et la pâte à pizza.

- Châssis en acier vernis
- Transmission par réducteur
- Cuve, spirale, soc diviseur et grille de sécurité en acier inoxydable
- Installation électrique à basse tension (24V)
- Machine montée sur roues pivotantes bloquantes
- Modèle disponible avec un moteur monophasé, triphasé et à double vitesse

SERIE K**Spiral mixer**

The Spiral Mixers - type K are suitable for the processing of dough for breads and pizza.

- Painted steel structure
- Driven by a gearmotor
- Bowl, spiral, central shaft and safety guard protection are manufactured in stainless steel
- Low voltage electrical system (24V)
- Mounted on wheels and locking device
- Available in single-phase motor, three-phase motor and two speeds motor

SERIE K**Тестомесильная машина спиральная**

Спиральные тестомесильные машины серии К предназначены для замеса теста для хлеба и пиццы.

- Корпус машины из окрашенной стали;
- Коробка передач с двигателем;
- Дежа, спираль и защитная решетка из нержавеющей стали;
- Низкое напряжение электрической системы (24 В);
- Монтируется на колеса с устройством блокировки;
- Поставляется с двигателем однофазным, трехфазным и двумя скоростями.