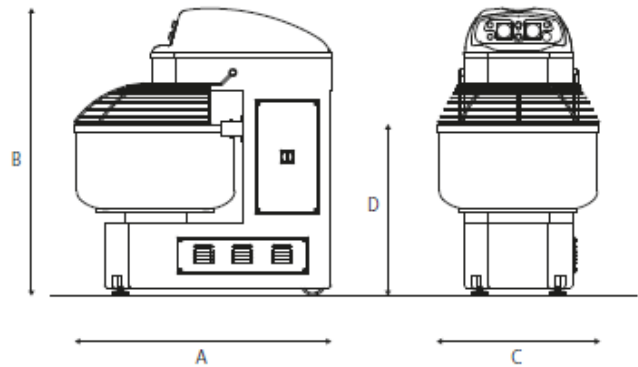


Descriptions

Révision 03/2020 -02

Cuve, spirale, colonne en acier inoxydable haute résistance.
Grille de protection en acier inoxydable. Plaque de tête recouverte d'acier inoxydable.
Deux vitesses Automatiques. Deux moteurs indépendants pour spirale et réservoir.
Deux temporisateurs électroniques pour la gestion automatique des vitesses de mélange.
Rotation impulsionnelle de la cuve. Inversion du sens de rotation de la Cuve.
Transmission par courroie trapézoïdale pour un silence maximal. Pieds de support avant en acier inoxydable réglables.
Roues arrière pour une manipulation facile.
Système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.



SP60-80-100-130-160-200-250

Modello Model Modèle Modelo Modell	A	B	C	D
SP60	1180	1312	630	800
SP80	1305	1460	730	830
SP100	1305	1460	730	850
SP130	1355	1460	830	870
SP160	1440	1560	930	870
SP200	1490	1560	930	910
SP250	1580	1560	1030	950

Modello Model Modèle Modelo Modell	Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Motore vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor	Peso Weight Poids Peso Gewicht
	kg	kg	lt	kw		kg
SP60	60	40	100	1,5/3	0,55	370
SP80	80	53	130	3/5,2	0,75	510
SP100	100	66	160	3/5,2	0,75	520
SP130	130	86	200	3/5,2	0,75	580
SP160	160	106	250	4,5/7,8	1,1	790
SP200	200	133	290	6,5/11	1,1	830
SP250	250	166	390	6,5/11	1,1	870