

START EVO

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

MIXER
ART OF MIXING

PROFESSIONAL

CAPACITÀ (kg)

■ 35	■ 60	■ 120
■ 50	■ 80	■ 160

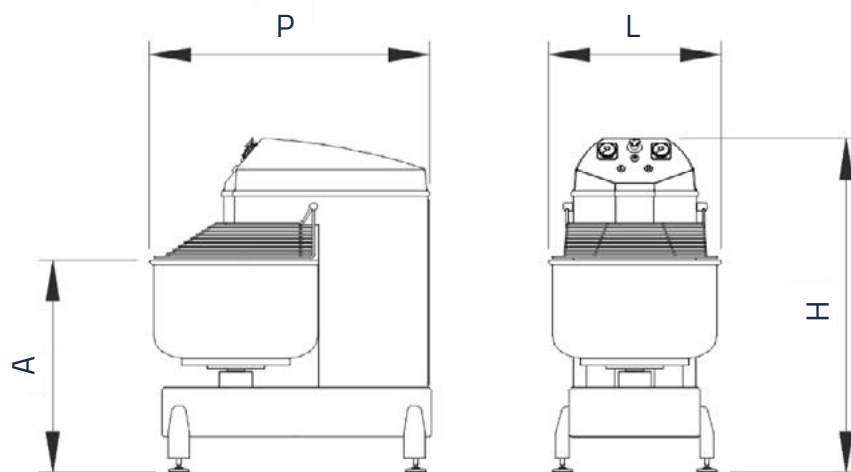


START EVO

IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA FISSA

PROFESSIONAL

CARATTERISTICHE TECNICHE



DATI TECNICI

MODELLO		START 35	START 50	START 60	START 80	START 120	START 160
Capacità pasta (min./max) *	kg	8/35	8/50	15/60	15/80	20/120	20/160
Capacità farina (min./max) *	kg	5/22	5/30	9/38	9/50	12/75	12/100
Capacità acqua (min./max) *	lt	3/13	3/20	6/22	6/30	8/45	8/60
Volume vasca	lt	50	75	100	120	205	240
% acqua/farina minima	%	55	55	55	55	55	55
Giri spirale 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	95	95	93	93	92	92
Giri vasca 1° / 2° velocità (50/60hz)	rpm	8.5/189	8.5/189	9/184	9/184	9/183	9/183
Potenza motore 1° / 2° velocità	kw	0.8/1.6	0.8/1.6	1.5/3	1.5/3	3/5.2	3/5.2
Corrente assorbita V. 230/400	A	7.2/4.2	7.2/4.2	11.5/6.5	11.5/6.5	19.5/11.5	19.5/11.5
Diametro barra spirale	mm	28	28	30	30	40	40
Altezza da bordo vasca	A mm	680	710	780	790	835	900
Profondità totale	P mm	875	945	1030	1100	1240	1240
Larghezza totale	L mm	550	565	645	700	845	845
Altezza	H mm	1100	1100	1250	1250	1390	1390
Peso netto	kg	170	190	255	260	395	400

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

- Struttura in acciaio verniciato rialzata da terra su 4 piedi regolabili.
- Vasca, spirale, piantone di contrasto e riparo antinfortunistico in acciaio inox.
- Un motore a due velocità per spirale e vasca.
- Trasmissione del moto con pulegge e cinghie trapezoidali.
- Rullo reggi flessione vasca.
- Comandi frontali con due temporizzatori.
- Impostazione tempo di lavoro con passaggio automatico da 1° a 2° velocità.

ACCESSORI A PAGAMENTO

- Macchina montata su ruote (2 ruote fisse posteriori e 1 pivotante anteriore).
- Coperchio vasca in acciaio inox con profilo di tenuta in polietilene.
- Voltaggio/frequenza speciali 230/50/3 220/60/3 380/60/3.
- Imballo gabbia legno.