

SAV-IMP Impastatrice a Spirale Testa Fissa

Dough Spiral Mixer Fixed Head / Petrisseuse à Spirale Tête Fixe

Impastatrice a Spirale Testa Fissa mod. 16 TF Dough Spiral Mixer Fixed Head mod. 16 TF Petrisseuse à Spirale Tête mod. 16 TF	Versione CE CE Version Version CE
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SAV-IMP16TF
Dimensioni Dimensions Dimensions	340 x 640 x 695 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Disponibile anche con motore monofase Available also with single-phase motor Disponible aussi avec moteur monophasé	Monofase Single-Phase Monophasé 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	550 Watt (0,75 HP) - 1.400 rpm
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	13 Kg - 16 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 320 x 210 mm
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	10 rpm ca.
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spirale	100 rpm ca.
Peso Netto Net Weight Poids Net	56 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	66 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	450 x 700 x 920 mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,29 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in lamiera verniciata White painted structure Structure laqué	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle	
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opitional Additional Charges Optionals	
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesse (1.400/2.800 rpm)	
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	

Impastatrice a Spirale Testa Fissa mod. 20 TF Dough Spiral Mixer Fixed Head mod. 20 TF Petrisseuse à Spirale Tête mod. 20 TF	Versione CE CE Version Version CE
Caratteristiche Tecniche Specification Caractéristique Technique	
Codice Articolo Item Code Article Code	SAV-IMP20TF
Dimensioni Dimensions Dimensions	400 x 660 x 695 mm (L x P x H) (W x D x H)
Alimentazione Power Supply Alimentacion Electrica	Trifase Three-Phase Triphase 400V/3/50Hz
Disponibile anche con motore monofase Available also with single-phase motor Disponible aussi avec moteur monophasé	Monofase Single-Phase Monophasé 230V/1/50Hz
Potenza Power Puissance	750 Watt (1 HP) - 1.400 rpm
Capacità Vasca Tank Capacity Capacité Cuve	17 Kg - 21 Lt
Dimensione Vasca Tank Dimensions Dimensions Cuve	ø 360 x 210 mm
Giri Vasca Tank Turn Tour par minute de la Cuve	10 rpm ca.
Giri Spirale Spiral Turn Tour par minute de la Spirale	100 rpm ca.
Peso Netto Net Weight Poids Net	60 Kg
Peso Lordo Gross Weight Poids Lord	70 Kg
Dimensioni Imballo Packaged Dimensions Dimensions de l'Emballage	450 x 700 x 920 mm
Volume Imballo Packaged Volume Volume de L'Emballage	0,29 Mc
Caratteristiche Funzionali Fuctional Features Caractéristique Fontionnel	
Struttura in lamiera verniciata White painted structure Structure laqué	
Microinterruttore di sicurezza sul coperchio Safety microswitch on the lid Micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle	
Spirale, vasca e spacca pasta in acciaio inox Stainless steel spiral, bowl and dough breaker Spirale, cuve et brise-pâte en acier inox	
Quadro elettrico bassa tensione 24 Volt 24-Volt low-tension controls Tableau de commande 24 Volt basse tension	
Opitional Additional Charges Optionals	
Motore Trifase a 2 Velocità Three-Phase Motor with Two Speed Moteur Triphase avec Deux Vitesse (1.400/2.800 rpm)	
Kit 4 ruote Set of 4 wheels Set de 4 roues	
Prezzo Netto Imballo Packaging Net Price Prix Net d'Emballage	