

Impastatrici professionali

Professional mixers



CARATTERISTICHE FEATURES

- Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza
Bowl, spiral high resistance stainless steel
- Carter protezione vasca in acciaio inox
Crankcase stainless steel bowl protection
- Disponibile con motore monofase, trifase o trifase 2 velocità
Available with single-phase, three-phase or three-phase with 2 speeds motor
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE
Electric system and safety devices with CE approval

M = Monofase 1 Velocità
T = Trifase 1 Velocità
D = Trifase 2 Velocità

Protezione grigliata
Grill protection

Ruote
Wheels

FISSA *Fixed head*

CODICE <i>Code</i>	CAPACITÀ IMPASTO KG <i>Kneading capacity kg</i>	VOLUME VASCA lt <i>Bowl volume lt</i>	KW	VOLT
SM5M	5	7	0,37	230/50/1
SM5T	5	7	0,37	400/50/3
SM5D	5	7	0,37/0,47	400/50/3
SM8M	8	10	0,37	230/50/1
SM8T	8	10	0,37	400/50/3
SM8D	8	10	0,37/0,45	400/50/3
SM12M	12	15	0,9	230/50/1
SM12T	12	15	0,75	400/50/3
SM12D	12	15	0,6/0,8	400/50/3
SM18M	18	20	0,9	230/50/1
SM18T	18	20	0,75	400/50/3
SM18D	18	20	0,6/0,8	400/50/3
SM25M	25	33	1,1	230/50/1
SM25T	25	33	1,1	400/50/3
SM25D	25	33	1/1,4	400/50/3
SM38M	38	40	1,5	230/50/1
SM38T	38	40	1,5	400/50/3
SM38D	38	40	1,5/2,2	400/50/3
SM44M	44	50	1,5	230/50/1
SM44T	44	50	1,5	400/50/3
SM44D	44	50	1,5/2,2	400/50/3

TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE *Liftable head and extractible bowl*

SM12AM	12	15	0,9	230/50/1
SM12AT	12	15	0,75	400/50/3
SM12AD	12	15	0,6/0,8	400/50/3
SM18AM	18	20	0,9	230/50/1
SM18AT	18	20	0,75	400/50/3
SM18AD	18	20	0,6/0,8	400/50/3
SM25AM	25	33	1,1	230/50/1
SM25AT	25	33	1,1	400/50/3
SM25AD	25	33	1/1,4	400/50/3
SM38AM	38	40	1,5	230/50/1
SM38AT	38	40	1,5	400/50/3
SM38AD	38	40	1,5/2,2	400/50/3
SM44AM	44	50	1,5	230/50/1
SM44AT	44	50	1,5	400/50/3
SM44AD	44	50	1,5/2,2	400/50/3