

Impastatrice a spirale

Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина



Modello - Model - Modell Modèle - Modelo - Модель		SIL/20KR	SIL/30KR
Dimensioni - Dimensions - Mase Dimensions - Dimensiones - Размеры	L mm	380	480
	P mm	700	840
	H mm	810	810
Impasto finito - Mixture complete Fertiger Teig - Petrissage fini Amasado acabado - Готовое тесто	Kg	20	30
	Alimentazione elettrica* - Electric power supply* Stromversorgung* - Alimentation électrique* Alimentación eléctrica* - Электрическое питание*	Volt (50 Hz/ Гц)	AC 230 AC 3 N 400*
Assorbimento massimo - Maximum absorption Maximale Stromaufnahme - Absorption maximale Absorción máxima - Максимальное потребление		kW max	0,75
Peso netto - Net weight - Nettogewicht Poids net - Peso neto - Вес нетто	Kg	72	98
Dimensioni esterne con imballo External dimensions including pack Aussenmase der Verpackung Dimensions externes avec emball Dimensiones externas con embalaje Внешние размеры с упаковкой	L mm	400	490
	P mm	740	920
	H mm	950	950
	Peso lordo - Gross weight - Bruttogewicht Poids brut - Peso bruto - Вес брутто	Kg	83

L: larghezza - width - Breite - largeur - anchura - ширина P: profondità - depth - Tiefe - profondeur - profundidad - глубина H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande - Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу