



RHINO 30

impastatrice a spirale compatta
RHINO 35 compact spiral mixer



RHINO

impastatrice a spirale compatta RHINO 30 compact spiral mixer

Possibilità di impastare anche piccole quantità (anche 1 kg di farina)

ITA

- 2 velocità
- 2 timers digitali automatici
- 110/220 battute al minuto
- Ideale per tutti gli impasti pizza
- Macchina su ruote
- Trasmissione silenziosa tramite cinghie trapezoidali

ENG

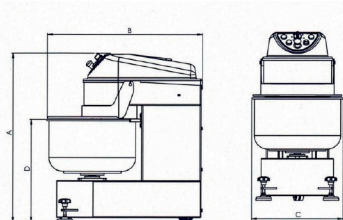
- 2 speeds
- 2 automatic digital timers
- 110/220 beats per minute
- Ideal for all pizza doughs
- Machine on wheels

FR

- 2 vitesses
- 2 minuteries numériques automatiques
- 110/220 battements par minute
- Idéal pour toutes les pâtes à pizza
- Machine sur roues

ES

- 2 velocidades
- 2 temporizadores digitales automáticos
- 110/220 latidos por minuto
- Ideal para todas las masas de pizza
- Máquina sobre ruedas
- Transmisión reforzada



Dati tecnici, colori e fotografie non sono vincolanti.
Ci riserviamo di modificarli ove necessario.
The technical data are not binding. Therefore we
reserve the right to modify them.

Mod.

RHINO 30

Capacità impasto Dough capacity	Kg	30
Capacità farina Flour capacity	kg	18
Dimensioni vasca Bowl dimensions	mm	ø 450
Volume vasca Bowl volume	Lt	40
Dimensioni Dimensions (AxBxC)	mm	890x480x811
Peso Weight	Kg	123
Altezza da terra a bordo vasca (D)	mm	541
Potenza Power	Kw	0,8/1,6