



IMPASTATRICI RIBALTABILI **RB**

120|160|200

impastatrici a spirale
RB Overturnable
Professional Spirl mixers



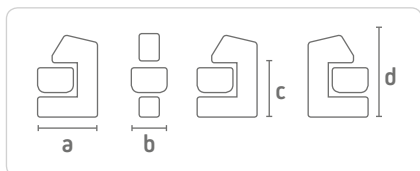
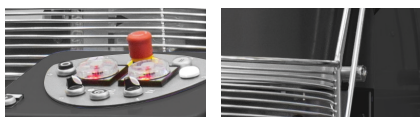
IMPASTATRICI RIBALTABILI RB 120|160|200

impastatrici a spirale

RB overturnable
professional spiral mixers

2 anni di garanzia
year warranty
années de garantie
años de garantía

- IT**
- 3 motori
 - Pannello di comando programmabile 99 ricette
 - Sollevatore destro o sinistro
 - Struttura in acciaio rinforzato
 - Altezza di scarico 1400 / 2000 mm
- EN**
- 3 motors
 - Programmable control panel with 99 different cycles
 - Left or right discharge
 - Heavy duty steel structure
 - Dough discharging at 1400 / 2000 mm
- FR**
- 3 moteurs
 - 99 recettes programmables
 - Déchargement à gauche o à droit
 - Structure en acier renforcée
 - Décharge de la pâte a 1400 / 2000 mm
- ES**
- 3 motores
 - Panel de control con 99 recetas memorizable
 - Levanta con descarga a la izquierda y derecha
 - Estructura de acero reforzada
 - Descarga a 1400 / 2000 mm..



Mod.		RB 120L	RB 120H	RB 160L	RB 160H	RB 200L	RB 200H
Capacità impasto Dough capacity	Kg	10/120	10/120	10/160	10/160	10/200	10/200
Capacità farina Flour capacity	kg	75	75	100	100	125	125
Volume vasca Bowl volume	Lt	188	188	266	266	306	306
Dimensioni Dimensions (AxBxC)	cm	184x151x176	184x151x176	195x165x180	195x165x180	195x165x181	195x165x181
Peso Weight	Kg	1045	1085	1235	1285	1245	1295
Velocità Spirale Spiral Speed	n.r.	110 / 220 rpm	110 / 220 rpm	110 / 220 rpm	110 / 220 rpm	110 / 220 rpm	110 / 220 rpm
Potenza Power	Kw	5,2 / 6,2	5,2 / 6,2	10,3 / 12	10,3 / 12	10,3 / 12	10,3 / 12
Altezza scarico Discharge height (D)	mm	1400 / *2500	2000 / *3050	1400 / *2680	2000 / *3200	1400 / *2700	2000 / *3240

*altezza totale macchina ribaltata **overall mixer height

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.