

MACCHINE PER PANIFICI E PASTICCERIE
BAKERY AND CONFECTIONERY MACHINES
MACHINES POUR PATISSERIES ET BOULANGERIES
MACHINAS PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS
Машины для выпекания хлеба и кондитерских изделий


BIANCHI RAPIDA

SOLLEVATORE-ROVESCIAITORE VASCHE

HYDRAULIC LIFTERS

ELEVATEURS-RENVERSEURS CUVES

LEVANTADOR-VERTIDOR BALDES

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ



dal 1912... al vostro servizio

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio di grosso spessore
- Ribaltamento tramite pistone idraulico
- Montata su piedi
- Scivolo per la pasta in acciaio inox
- Ribaltamento su banco o tramoggia

TECHNICAL SPECIFICATION

- Constructed from stainless steel
- Overthrow through hydraulic piston
- Mounted on feet
- Slide in stainless steel for the pastry
- Bench or tipping funnel

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier d'épaisseur
- Rouler par piston hydraulique
- Montée sur pieds
- Place pour les pâtes en acier inox
- Roulement sur le banc ou tremie

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Estructura en acero gran espesor
- Vuelco a través de un pistón hidráulico
- Ensamblada sobre pies
- Tobogán para la pasta en acero inoxidable
- Vuelco sobre banco o tolva

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Структура из нержавеющей стали
- опрокидывание при помощи гидравлических поршней
- Монтирован на ножках
- Спускной желоб для теста из нержавеющей стали
- опрокидывание на рабочий стол или в воронку



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEE TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Modelli Models Modeles Modelos модель	Potenza Power Puissance Potencia мощность	Peso Weight Poids Peso вес	Largh. - Prof. Width - Depth Larg. - Prof. Anchura - Profundidad Ширина - глубина	Altezza scarico Unloading height Hauteur de chargement Altura descargo Высота разгрузки
	KW	Kg	mm	mm
SR 200/1	350	1.100	1090/1700	1.250
SR 200/2	370	1.100	1090/1800	1.800/2.000

