

IMPASTATRICE A SPIRALE

SPIRAL MIXER *MODELL*
AMASADORA DE ESPIRAL *MODELO*

IRIS



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition



- Nuove trasmissioni a cinghie trapezoidali con puleggia rinvio
- Struttura in acciaio di rilevante spessore montata su ruote
- Pannello comandi digitale o elettromeccanico
- Protezione vasca in ABS chiusa o con griglia in acciaio inossidabile.

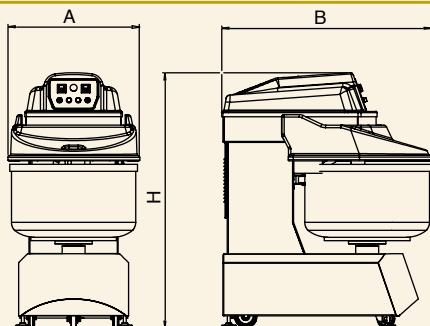
[ENG]

- New double pulley belt transmission
- Heavy-thickness steel frame, wheels mounted
- Digital or electromechanic control panel
- Bowl safety guard in ABS, closed type or with stainless steel grid

[ESP]

- Nuevas trasmisiones con doble poleas
- Estructura en acero de grueso espesor y montada sobre ruedas
- Mandos digitales o electromecánicos
- Protección artesa en ABS cerrada o con parrilla en acero inoxidable.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL FEATURES
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



PANNELLO DIGITALE
DIGITAL CONTROL PANEL
PANEL DIGITAL



MODELLO MODEL MODELO	Farina Flour Harina	Impasto Dough Masa		Volume Vasca Bowl volume Volumen artesa	Potenza Power Potencia	Peso Weight Peso	Dimensioni Dimensions Dimensiones		
	Kg	Kg		Lt	Kw	Kg	cm		
		Min.	Max.				A	B	H
IRIS 30	20	2	30	45	1,9	200	57	89	119
IRIS 40	27	4	40	60	1,9	200	57	89	119
IRIS 60	36	5	60	90	4,6	330	64	101	139
IRIS 80	50	6	80	132	4,6	410	75	119	145
IRIS 100	65	8	100	156	5,7	410	75	119	145
IRIS 130	80	12	130	200	6,9	580	85	140	150
IRIS 160	100	15	160	258	8,5	740	95	156	160
IRIS 200	125	17	200	290	8,5	740	95	156	160
IRIS 250	150	22	250	320	9,7	790	105	163	160
IRIS 300	180	27	300	420	12,5	840	113	173	166
IRIS 80 D	50	6	80	132	5,7	410	75	119	145
IRIS 100 D	65	8	100	156	6,4	410	75	119	145
IRIS 130 D	80	12	130	200	10,2	580	85	140	150
IRIS 160 D	100	15	160	258	12,5	740	95	156	160
IRIS 200 D	125	17	200	290	12,5	740	95	156	160
IRIS 250 D	150	22	250	320	17,2	790	105	163	160
IRIS 300 D	180	27	300	420	17,2	840	113	173	166

