

IRIS

Modello Model Modèle Modelo	Impasto Dough Pâte Masa		Farina Flour Farine Harina	Vasca Bowl Cuve Cuba	Dimensioni Dimensions Dimensions Dimensiones			Peso Weight Poids Peso	Potenza Power Puissance Potencia
	Kg min	Kg max	Kg	Lt.	A cm	B cm	H cm	Kg	Kw

Linea standard - Standard line - Gamme standard - Linea estandard

IRIS-030	2	30	20	54	57	89	119	218	1.9
IRIS-040	4	40	27	63	57	89	119	218	1.9
IRIS-060	5	60	36	95	64	101	139	334	4.6
IRIS-080	6	80	50	127	75	119	145	456	4.6
IRIS-100	8	100	65	145	75	119	145	462	5.7
IRIS-130	12	130	80	193	85	140	150	597	6.9
IRIS-160	15	160	100	250	95	156	160	722	8.5
IRIS-200	17	200	125	275	95	156	160	732	8.5
IRIS-250	22	250	150	320	105	163	160	790	9.7
IRIS-300	27	300	180	420	113	173	166	840	12.5

Linea rinforzata - Reinforced line - Gamme poussée - Linea reforzada

IRIS-080-D	6	80	50	127	75	119	145	456	5.7
IRIS-100-D	8	100	65	145	75	119	145	462	6.9
IRIS-130-D	12	130	80	193	85	140	150	597	10.2
IRIS-160-D	15	160	100	250	95	156	160	722	12.5
IRIS-200-D	17	200	125	275	95	156	160	732	12.5
IRIS-250-D	22	250	150	320	105	163	160	790	17.2
IRIS-300-D	27	300	180	420	113	173	166	840	17.2

NOTE

Inferiore al 55 % d'acqua si consiglia la macchina con motore rinforzato. IRIS- D

For water content lower than 55%, we recommend the reinforced motor version of spiral mixer. IRIS- D

Pour pâtes avec une pourcentage d'eau inférieur à 55% on conseil la version avec moteurs poussée. IRIS- D

Amasijo con un porcentaje de hidratación inferior al 55% se recomienda la versión con motor reforzado. IRIS- D

