

MASTER MIX -AR

Modello Model Modèle Modelo	Impasto Dough Pâte Masa		Farina Flour Farine Harina		Vasca Bowl Cuve Cuba	Dimensioni Dimensions Dimensions					Peso Weight Poids Peso	Potenza Power Puissance Potencia
	Kg min	Kg max	Kg min	Kg max		A cm	B cm	H1 cm	H2 cm	H3 cm		

AR1 - AR2

AR - 1

AR1-160	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1630	8.5
AR1-200	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1640	8.5
AR1-250	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1670	9.7
AR1-300	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1700	12.5

AR1 - D

AR1-160-D	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1660	12.5
AR1-200-D	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1670	12.5
AR1-250-D	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1700	17.2
AR1-300-D	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1730	17.2

AR - 2

AR2-160	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1630	8.5
AR2-200	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1640	8.5
AR2-250	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1670	9.7
AR2-300	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1700	12.5

ARD2 - D

AR2-160-D	15	160	6	100	250	120	192	135	185	290	1660	12.5
AR2-200-D	17	200	6	125	275	120	192	133	183	290	1670	12.5
AR2-250-D	22	250	9	150	320	120	200	128	178	296	1700	17.2
AR2-300-D	27	300	12	180	420	140	210	123	173	296	1730	17.2

NOTE

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

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

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

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

