

MOD : PBP-40/T2V

Production code : BR40D

ERACLE

50-60-80-100

Allegati tecnici
Technical enclosures

A. Caratteristiche tecniche

A. Technical specifications

ITALIANO	ENGLISH	ERACLE 50	ERACLE 60	ERACLE 80	ERACLE 100
Peso	Weight	400 kg	415 kg	625 kg	630 kg
Larghezza A	Width A	650 mm	650 mm	750 mm	750 mm
Profondità B	Depth B	770 mm	770 mm	900 mm	920 mm
Altezza H1	Height H1	1445 mm	1445 mm	1660 mm	1662 mm
Altezza H2	Height H2	1611 mm	1611 mm	1805 mm	
Dimensioni vasca	Bowl dimensions	Ø 540x330 mm	Ø 567x340 mm	Ø 655x410 mm	Ø 685x420 mm
Peso pasta	Pastry weight	50 Kg	60 Kg	80 Kg	100 Kg
% Acqua/farina	% Water/flour	40%			
N° velocità	N° speed	2	2	2	2
Bracciate 1°vel.	Arm 1st speed	42/min	42/min	42/min	42/min
Bracciate 2°vel.	Arm 2nd speed	62/min	62/min	62/min	62/min
Alimentazione elettrica	Electrical power	Trifase Three-Phase			
Tensione	Voltage	400 Vac			
Frequenza	Frequency	50 o 60 Hz			
Potenza elettrica tot	Total electrical power	1,1/1,5 kW	1,5/2,2 kW	1,8/3,1 kW	1,8/3,1 kW
Corrente a 400V	Current at 400V	4,2 A	5 A	7,2 A	7,2 A
Collegamento elettrico	Electrical connection	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable			
Lunghezza cavo	Cable length	2 m			
Condizioni ambientali - Environment					
Temperatura	Temperature	0 – 40 °C			
Umidità massima	Maximum humidity	95% senza condensa without condensation			
Livello di rumore	Noise level	< 70 decibel			

