

Venere

Omogeneità e consistenza per piccoli e medi impasti.

Homogeneity and consistency for small and medium dough
Gleichmäßigkeit und konsistenz für kleine und mittlere teigmengen
Homogénéité et cohérence pour les petites et moyennes pâtes
Homogeneidad y consistencia para masa pequeña y media
Однородность и плотность для малых и крупных замесов

DIFRIHO



Venere

Le tecnologie **che fanno la differenza**

The technologies that make the difference - Technologien, die den Unterschied machen - Les technologies qui font la différence - Las tecnologías que hacen la diferencia - Технологии, которые существенно отличаются



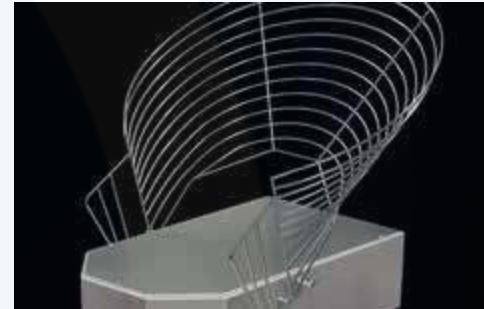
Struttura in acciaio verniciato

Painted steel structure
Struktur aus lackiertem Stah
Structure en acier peint
Estructura de acero pintado
Окрашенная стальная конструкция



Vasca e spirale in acciaio inox

Bowl and spiral in stainless steel
Wanne und Spirale aus Edelstahl
Cuve et spirale en acier inoxydable
Cubeta y espiral en acero inoxidable
Дежа и спираль из нержавеющей стали



Griglia di protezione vasca acciaio inox aisi 304 brillantata

AISI 304 polished stainless steel bowl protection grid
Poliertes wannenschutzgitter aus edelstahl AISI 304
Grille de protection de la cuvette en acier inoxydable AISI 304 poli
Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido
Полированная защитная решетка из нержавеющей стали AISI 304



Ruote piroettanti con freno

Castors with brake
Rad mit Feststellbremse
Roues pivotantes avec frein
Ruedas giratorias con freno
Поворотные колеса со стопором



Doppia velocità (mono motore)

Double speed (single motor)
Doppelte Geschwindigkeit (ein Motor)
Double vitesse (un moteur)
Doble velocidad (un motor)
двойная скорость (один мотор)



Timer

Timer
Timer
Timer
Temporizador
таймер



Trasmissione a cinghia/catena

Belt/Chain transmission
Keilriemenantrieb/ Kettenantrieb
Transmission par courroie/chaîne
Transmisión de correa/cadena
Ременный /цепной привод

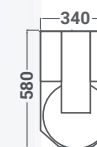


Impastatrice a spirale

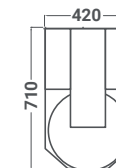
Spiral mixer
Spiralteigknetmaschine
Pétrin à spirale
Amasadora a espiral
Спиральная тестомесильная машина



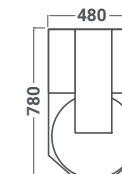
Dimensioni esterne
External dimensions
Außenmaße
Dimensions externes
Dimensiones externas
Внешние размеры



H 650 mm



H 740 mm



H 840 mm

Modello - Model - Model
Modèle - Modelo - Модель

VNR/10KR

VNR/20KR

VNR/30KR

	Impasto finito Mixture complete Fertiger Teig - Pettrissage fini Amasijo acabado - Готовое тесто	Kg	12	25	35
	Alimentazione elettrica Electric power supply Stromversorgung Alimentation électrique Alimentación eléctrica Электрическое питание	Volt (50 Hz/ Гц)	AC 3 N 400	AC 3 N 400	AC 3 N 400
	Assorbimento massimo Maximum absorption Maximale Stromaufnahme Absorption maximale Absorción máxima Максимальное потребление	kW max	0,75	1,1	1,5
	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Вес нетто	Kg	48	73	118
	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	Kg	56	85	130

H: altezza - height - Höhe - hauteur - altura - высота

(*) Altre tensioni a richiesta - Other voltages available on request - Andere Spannungen auf Anfrage - Autre tensions sur demande
Otras tensiones bajo demanda - другие сетевые напряжения по запросу.

