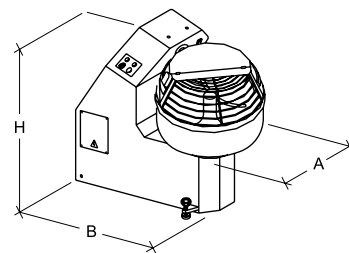




**Demetra 30 Pizza**  
**Demetra 30/S Pizza**

**Demetra 35 Pane/Bread/Pan**  
**Demetra 60 Pane/Bread/Pan**

TIPO type - tipo type	DIMENSIONI dimensions dimensions AxBxH cm	DIMENSIONI VASCA dimensions bowl dim. recipiente dimensions cuve cm	VELOCITÀ speed velocidades vitesse	PESO weight peso poids kg	POTENZA power potencia puissance Kw
DEMETRA 30 PIZZA	64 x 100 x 65	Ø 53 x 23 (35 l)	1	95	0,75
DEMETRA 30/S PIZZA	64 x 100 x 65	Ø 53 x 23 (35 l)	2	95	1,1
DEMETRA 35 PANE/BREAD/PAN	65 x 110 x 123	Ø 57 x 22 (52 l)	2	240	1,8
DEMETRA 60 PANE/BREAD/PAN	70 x 120 x 123	Ø 63 x 23 (65 l)	2	260	1,8



TIPO - type - tipo - type	30 PIZZA	30/S PIZZA	35 Pane/Bread/Pan	60 Pane/Bread/Pan
Q.TÀ IMPASTO MAX - MAX MIXTURE - CANTIDAD DE AMASADO MAXIMA QUANTITÉ DE PÂTE MAXI	Kg 30	Kg 30	Kg 35	Kg 60
Q.TÀ FARINA MAX (q.tà min di acqua 50%) MAX FLOUR (min. water 50%) - QUANTITÉ DE FARINE MAXI (quantité d'eau mini 50%) CANTIDAD DE HARINA MAXIMA (agua 50% como mínimo)	Kg 20	Kg 20	Kg 20	Kg 36

• La ditta si riserva di apportare quelle modifiche che riterrà utili in base ad aggiornamenti costruttivi • The technical data are indicative with the right reserved to carry out eventual modifications  
• Les données indiquées sont indicatives sous réserve d'y apporter des modifications éventuelles • Reservado el derecho de modificar el diseño o medidas.



Macchine per Pasticcerie, Pizzerie e Panifici - Machines for Pastry, Pizza and Bread  
37066 CASELLE DI SOMMACAMPAGNA (VERONA) ITALY - Via Casa Quindici, 18 - Tel. +39 045 8581444 - Fax +39 045 8581455 - www.comida.it - email comida@comida.it