

# Femac

The Bakery Equipment Specialist

All The Best  
From **One Supplier**

• SALES • SERVICE • SPARE PARTS •



# Femac

The Bakery Equipment Specialist

All The Best  
From **One Supplier**

• SALES • SERVICE • SPARE PARTS •

Linea MR Premium - MR Premium Line	MR 160	MR 200
<b>Caratteristiche Impasto - Dough Characteristics</b>		
Capacità max - Max capacity	Kg 160	200
Farina max - Max flour	Kg 100	125
Acqua* - Water*	l 60	75
<b>Caratteristiche Vasca - Bowl Characteristics</b>		
Volume - Volume	l 270	310
Diametro - Diameter	mm 850	910
Altezza da terra - Height from ground	mm 991	991
<b>Caratteristiche macchina con carrello - Machine characteristics with trolley inserted</b>		
Lunghezza - Length	A mm 2230	2320
Larghezza - Width	B mm 1110	1110
Altezza - Height	C mm 1570	1570
Altezza con testa sollevata - Height with head raised	D mm 2065	2065
Massimo ingombro in altezza - Overall height	F mm 2470	2530
Peso - Weight	Kg 1480	1555
<b>Potenza motori - Motor capacity</b>		
Spirale 1 <sup>a</sup> 2 <sup>a</sup> velocità - Spiral 1 <sup>st</sup> and 2 <sup>nd</sup> speed	Kw 5,9/10,3	5,9/10,3
Vasca - Bowl	Kw 0,75	0,75
Centralina idraulica - Hydraulic power	Kw 1,1	1,1
<b>Velocità - Speed</b>		
Spirale 1 <sup>a</sup> 2 <sup>a</sup> velocità - Spiral 1 <sup>st</sup> and 2 <sup>nd</sup> speed	giri min. - rpm 105 / 215	105 / 215
Vasca - Bowl	giri min. - rpm 13	13

