

Impastatrice BERTA - 15 Kg - Trifase - 1 velocità

MODELLO: BERTA15TR

Dimensioni esterne

L 410 x P 580 x H 755 mm

948,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 410 mm x P 580 mm x H 755 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 360 x H 210 mm
Potenza	0,55 KW
Peso netto	51 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V

Capacità impastatrice	20 LT
Velocità impastatrice	1 velocità
Dotazione di serie	Vasca; Utensile; Coperchio grigliato
Vasca	Rotante
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice BERTA - 15 Litri - Trifase - 1 velocità.

L’impastatrice è una macchina ideale per impasti di pizza, pane, grissini, focacce, piade e tutti i lievitati.

Utilizza l’innovativo sistema di **utensile a gancio** che riproducendo il movimento della lavorazione a mano non altera la temperatura dell’impasto migliorandone l’ossigenazione e la digeribilità. È possibile sganciare l’utensile e lavarlo in lavastoviglie, permettendo così una pulizia approfondita anche della vasca. Grazie a questa caratteristica unica nel suo genere, è possibile la preparazione anche di impasti per celiaci in totale sicurezza. La possibilità di togliere completamente l’utensile rende inoltre possibile una prima puntatura in vasca, riducendo e semplificando i tempi di lavorazione.

E' possibile inoltre inserire ingredienti duri durante la creazione dell'impasto, come la frutta secca per esempio, senza correre il rischio che si rompano.

I tempi di lavorazione dell’impasto sono dimezzati rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale.
La struttura è rivestita con vernice antigraffio, mentre la vasca, gli utensili e il coperchio grigliato sono in acciaio inox AISI 304.

DOTAZIONE DI SERIE

- 1 VASCA

- 1 UTENSILE

- 1 COPERCHIO GRIGLIATO

FOTO PURAMENTE INDICATIVA