



Impastatrice BERTA - 25 Kg - Trifase - 1 velocità

MODELLO: BERTA25TR

Dimensioni esterne

L 470 x P 625 x H 805 mm

1.048,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 470 mm x P 625 mm x H 805 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 400 x H 260 mm
Potenza	0,75 KW
Peso netto	61,5 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Capacità impastatrice	32 LT

Velocità impastatrice	1 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Vasca; Utensile; Coperchio grigliato
Tipologia impastatrice	Spirale testa fissa e vasca fissa
Vasca	Rotante
Normative	CE

Descrizione

Impastatrice BERTA - 25 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 futta 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