

# Impastatrice a spirale 20 litri vasca estraibile monofase - 1 velocità

## MODELLO: DOMI20MUP

### Dimensioni esterne

L 380 x P 700 x H 630 mm

## 782,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 380 mm x P 700 mm x H 630 mm |
| **Dimensioni vasca impastatrice** | Ø 380 mm x H 200 mm |
| **Potenza** | 1,1 KW |
| **Peso netto** | 97 Kg |
| **Voltaggio** | Monofase - 230 V |
| **Capacità impastatrice** | 20 LT |
| **Impasto ora** | 56 Kg |
| **Velocità** | VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM |
| **Capacità impasto** | 18 Kg |

| | |
|---|---|
| **Impasto minimo lavorabile** | 5,4 Kg |
| **Velocità impastatrice** | 1 velocità |
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Dotazione di serie** | Spaccapasta;timer; cavo+presa. |
| **Tipologia impastatrice** | Spirale testa sollevabile e vasca estraibile |
| **Vasca** | Rotante |
| **Trasmissione** | A catena |
| **Materiale vasca** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Impastatrice a spirale vasca estraibile, capacità 20 LT, voltaggio monofase con 1 velocità.**

L'**impastatrice a spirale** è composta da un corpo in cui è presente una vasca con l'impasto e una spirale immersa. Quando si attiva il macchinario, la vasca inizia a ruotare su sè stessa con un moto regolare e nel contempo anche la spirale immersa nell'impasto inizia a ruotare sul proprio asse. Le due rotazioni combinate stirano e allungano il composto rendendolo amalgamato e omogeneo in pochi minuti.

Le impastatrici a spirale imprimono forza all'impasto e per questo motivo vengono impiegate per la produzione di impasti duri come quelli di pizza e pane. Il macchinario, inoltre, esercitando una forte pressione sulla pasta, la riscalda e ne assicura una buona ossigenazione utile per la produzione di impasti lievitanti e per lo sviluppo della maglia glutinica.

Il **materiale esterno** con cui è prodotta l'impastatrice è **ferro verniciato bianco** con vernice atossica per alimenti. Queste caratteristiche permettono all'impastatrice di essere resistente alla corrosione e agli agenti chimici come oli e grassi.

Il **sistema di trasmissione** è particolarmente **silenzioso** in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio e la trasmissione è a catena.

Le impastatrici presentano una **vasca** (in acciaio INOX) **rotante e estraibile**, una griglia di protezione in acciaio INOX e il timer di serie.

L'innovazione dell'impastatrice a spirale è la **testa sollevabile** e la **vasca estraibile** che permettono di agevolare le operazioni di pulizia degli utensili e di lavorazione del prodotto. Con interruttore di sicurezza : coperchio di sicurezza aperto a fermo macchina

**ATTENZIONE:L'IMPASTATRICE NON E' IDONEA PER IMPASTI ALL'UOVO.**

DATI UTILI:

DIAMETRO ESTERNO VASCA: 380 mm

DOTAZIONE DI SERIE:

- SPACCAPASTA:

- TIMER:

- CAVO+PRESA.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**