



## Impastatrice a spirale vasca estraibile - 30 LT - Monofase - 1 velocità

**MODELLO: DOMI30MUP**

**Dimensioni esterne**

L 430x P 800x H 720 mm

**929,00 € + IVA**



**Richiedi tempi di consegna**



<b>Dimensioni esterne</b>	L 430 mm x P 800 mm x H 720 mm
<b>Dimensioni vasca impastatrice</b>	Ø 380 mm x H 200 mm
<b>Peso netto</b>	134 Kg
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Capacità impastatrice</b>	30 LT
<b>Impasto ora</b>	88 Kg
<b>Velocità</b>	VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM
<b>Capacità impasto</b>	25 Kg
<b>Impasto minimo lavorabile</b>	7,5 Kg

<b>Velocità impastatrice</b>	1 velocità
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	Spaccapasta; timer; cavo+presa.
<b>Potenza motore</b>	1,5 Kw-1 Hp
<b>Tipologia impastatrice</b>	Spirale testa sollevabile e vasca estraibile
<b>Vasca</b>	Rotante
<b>Trasmissione</b>	A catena
<b>Materiale vasca</b>	Acciaio INOX

### Descrizione

Impastatrice a spirale vasca estraibile, capacità 30 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 se 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: 430 mm

DOTAZIONE DI SERIE:

- SPACCAPASTA;

- TIMER;

- CAVO+PRESA.