

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

MODELLO: DOMI30MUP

Dimensioni esterne

L 430 x P 800 x H 720 mm

899,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

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

Velocità impastatrice	1 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Spaccapasta; timer; cavo+presa.
Potenza motore HP	1,5 Kw-1 Hp
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 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 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: 430 mm

DOTAZIONE DI SERIE:

- SPACCAPASTA:

- TIMER:

- CAVO+PRESA.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA