



## Impastatrice a spirale vasca estraibile - 40 LT - Monofase - 1 velocità

**MODELLO: DOMI40MUP**

**Dimensioni esterne:** L 480x P 880x H 770 mm

**1.039,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**



### Dimensioni

Dimensioni esterne	L 480 mm x P 880 mm x H 770 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 480 mm x H 270 mm

### Dati tecnici

Potenza	2,2 KW
Peso netto	166 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	40 LT
Impasto ora	112 Kg
Velocità	VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM
Capacità impasto	38 Kg
Impasto minimo lavorabile	11,4 Kg
Velocità impastatrice	1 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

### Dotazione di serie

Dotazione di serie	Spaccapasta; timer; cavo+presa.
--------------------	---------------------------------

### Informazioni generali

Tipologia impastatrice	Spirale testa sollevabile e vasca estraibile
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale vasca	Acciaio INOX

## Descrizione

---

Impastatrice a spirale vasca estraibile, capacità 40 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 sé 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 È IDONEA PER IMPASTI ALL'UOVO.**

DATI UTILI:

DIAMETRO ESTERNO VASCA: 480 mm

DOTAZIONE DI SERIE:

- SPACCAPASTA;
- TIMER;
- CAVO+PRESA.