



Impastatrice a spirale a testa e vasca fisse - 30 LT - Monofase - 1 velocità

MODELLO: DOMI30M

Dimensioni esterne

L 430 x P780 x H 700 mm

715,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 430 mm x P780 mm x H 700 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 430 mm x H 270 mm
Potenza	1,5 KW
Peso netto	106 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
Tipologia impastatrice	Spirale testa fissa e vasca fissa
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale vasca	Acciaio INO x

Descrizione

Impastatrice a spirale a testa e vasca fisse, capacità 30 Lt, voltaggio monofase con 1 velocità.

L'**impastatrice a spirale da 30 litri con testa e vasca fisse** è una macchina professionale di grande capacità, ideale per panifici, pizzerie, pasticcerie e laboratori che necessitano di impastare quantità elevate in poco tempo, mantenendo un risultato omogeneo e di qualità.

Il funzionamento si basa sul doppio movimento: la vasca in **acciaio inox** ruota su sé stessa mentre la spirale, immersa nell'impasto, gira sul proprio asse. Questo sistema stira, amalgama e ossigena la pasta in pochi minuti, sviluppando al meglio la maglia glutinica e rendendo l'impasto elastico e pronto alla lievitazione.

La struttura esterna è in ferro verniciato bianco con **vernice atossica per alimenti**, resistente a corrosione e agenti chimici come oli e grassi.

La trasmissione con **motoriduttore a bagno d'olio** e catena assicura silenziosità, durata e affidabilità anche con utilizzo intensivo.

Dotazioni di serie e funzioni

- **Spaccapasta**, che divide e rimescola l'impasto per una lavorazione uniforme.
- **Timer integrato**, che permette di programmare con precisione i tempi di impasto. ?? Senza l'attivazione del timer, la macchina **non si avvia**.
- **Cavo con presa**, per un utilizzo immediato e sicuro senza necessità di collegamenti aggiuntivi.

Optional disponibili

È possibile richiedere, con supplemento, l'aggiunta delle **ruote**, utili per spostare facilmente l'impastatrice in laboratorio o in cucina.

?? **Nota importante:** questa impastatrice a spirale **non è idonea per impasti all'uovo**.