



Impastatrice a spirale a testa e vasca fisse - 20 LT - Monofase - 1 velocità

MODELLO: DOMI20M

Dimensioni esterne

L 380 x P 700 x H 620 mm

579,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 380 mm x P 700 mm x H 620 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 380 mm x H 200 mm
Potenza	1,1 KW
Peso netto	78 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 fissa e vasca fissa
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale vasca	Acciaio INO x

Descrizione

Impastatrice a spirale professionale 20 Lt a testa e vasca fissa – Monofase 1 velocità

L'impastatrice a spirale da 20 litri con **testa e vasca fisse** è una macchina professionale progettata per garantire impasti omogenei e ben strutturati in pochi minuti. Grazie al **voltaggio monofase** e alla **velocità singola**, rappresenta una soluzione affidabile e compatta, ideale per pizzerie, panifici, e laboratori artigianali.

Il funzionamento si basa sulla combinazione di due movimenti: la vasca in **acciaio inox** ruota in modo costante, mentre la spirale, immersa nell'impasto, gira sul proprio asse. Questa doppia azione stira, allunga e amalgama il composto, garantendo un risultato uniforme e altamente professionale.

Le **impastatrici a spirale** sono particolarmente indicate per impasti duri come pane e pizza, poiché esercitano una pressione intensa che favorisce il riscaldamento, l'ossigenazione della pasta e lo sviluppo ottimale della maglia glutinica, fondamentale per una lievitazione perfetta.

La struttura esterna è realizzata in ferro verniciato bianco con **vernice atossica per alimenti**, resistente alla corrosione e agli agenti chimici come oli e grassi. Il sistema di trasmissione, con motoriduttore a bagno d'olio e trasmissione a catena, assicura silenziosità e lunga durata nel tempo.

Dotazioni di serie e funzioni

- **Spaccapasta:** mantiene l'impasto in movimento, lo divide e lo rimescola per ottenere una lavorazione uniforme e una maglia glutinica ben sviluppata.
- **Timer integrato:** consente di impostare il tempo di lavorazione in modo preciso. ?? Senza l'attivazione del timer, la macchina **non si avvia**.
- **Cavo con presa:** la macchina è subito pronta all'uso, senza necessità di collegamenti elettrici aggiuntivi.

Optional disponibili: è possibile richiedere, con supplemento, l'aggiunta delle **ruote** per agevolare lo spostamento della macchina (come indicato negli accessori).

Attenzione: questa impastatrice a spirale **non è idonea per impasti all'uovo**.