



Impastatrice a spirale vasca estraibile comandi digitali - 16 LT - Monofase 230 V - 1 velocità

MODELLO: TS15M

Dimensioni esterne: L 632x P 320x H
750/932 mm

1.220,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni

Dimensioni esterne	L 632 mm x P 320 mm x H 750/932 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 320 mm x H 210 mm

Dati tecnici

Peso netto	56 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso pasta	12 Kg (8 Kg farina + 4 Kg acqua)
Capacità impastatrice	16 LT
Impasto ora	36 Kg
Velocità	90 rpm
Impasto minimo lavorabile	3,2 Lt
Velocità impastatrice	1 velocità

Dotazione di serie

Dotazione di serie	Cavo+presa, spaccapasta, microinterruttore di sicurezza, timer
--------------------	--

Informazioni generali

Potenza motore	0,75 KW (1 Hp)
Tipologia impastatrice	Spirale testa sollevabile e vasca estraibile
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale utensile	Acciaio inox
Materiale vasca	Acciaio INOX

Descrizione

Impastatrice a spirale monofase con testa sollevabile e vasca estraibile comandi digitali capacità 16 litri.

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 come quelli di pizza, piadine 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 antigraffio.

Le impastatrici presentano una vasca (in acciaio INOX) rotante e estraibile, una griglia di protezione in inox di serie, lo spaccapasta e il pannello di controllo digitale 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.

Per estrarre la vasca sbloccare il piatto rotante sottostante girandolo in senso orario.

ATTENZIONE: L'IMPASTATRICE NON È IDONEA PER IMPASTI ALL'UOVO.