

# Impastatrice a spirale vasca estraibile comandi digitali- 42 LT - Monofase 230 V - 1 velocità

## MODELLO: TS40M

### Dimensioni esterne

L 800 x P 474 x H 866/1148 mm

## 1.623,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne** | L 800 mm x P 474 mm x H 866/1148 mm |
| **Dimensioni vasca impastatrice** | Ø 450 mm x H 260 mm |
| **Peso netto** | 97 Kg |
| **Voltaggio** | Monofase - 230 V |
| **Peso pasta** | 38 Kg |
| **Capacità impastatrice** | 42 LT |
| **Impasto ora** | 114 Kg |
| **Velocità** | 90 rpm |
| **Impasto minimo lavorabile** | 3,2 Lt |

| | |
|---|---|
| **Velocità impastatrice** | 1 velocità |
| **Dotazione di serie** | Cavo+presa, spaccapasta, microinterruttore di sicurezza |
| **Potenza motore HP** | 1,5 KW ( 1 Hp ) |
| **Tipologia impastatrice** | Spirale testa sollevabile e vasca estraibile |
| **Vasca** | Rotante |
| **Trasmissione** | A catena |
| **Materiale utensile** | Acciaio ino x |
| **Materiale vasca** | Acciaio INO x |
| **Normative** | CE disponibile |

## Descrizione

**Impastatrice a spirale monofase con testa sollevabile e vasca estraibile comandi digitali capacità 42 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 E' IDONEA PER IMPASTI ALL'UOVO.**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**