



**Impastatrice a spirale vasca estraibile  
comandi digitali - 32 LT - Monofase 230 V - 1  
velocità**

**MODELLO: TS30M**

**Dimensioni esterne: L 762x P 420x H 864/1123 mm**

**1.528,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**

## Descrizione

Impastatrice a spirale monofase con testa sollevabile e vasca estraibile comandi digitali capacità 32 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.**