



**Impastatrice a spirale vasca estraibile  
comandi digitali - 22 LT - Trifase 230-400 V -  
1 velocità**

**MODELLO: TS20T**

**Dimensioni esterne**

L 653x P 380x H 750/951 mm

**1.237,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**



<b>Dimensioni esterne</b>	L 653 mm x P 380 mm x H 750/951 mm
<b>Dimensioni vasca impastatrice</b>	Ø 360 mm x H 210 mm
<b>Peso netto</b>	57 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Peso pasta</b>	18 Kg ( 12 Kg farina + 6 Kg acqua )
<b>Capacità impastatrice</b>	22 LT
<b>Impasto ora</b>	54 Kg
<b>Velocità</b>	90 rpm
<b>Impasto minimo lavorabile</b>	3,2 Lt

<b>Velocità impastatrice</b>	1 velocità
<b>Dotazione di serie</b>	Cavo+presa, spaccapasta, microinterruttore di sicurezza, timer
<b>Potenza motore</b>	0,75 KW
<b>Tipologia impastatrice</b>	Spirale testa sollevabile e vasca estraibile
<b>Vasca</b>	Rotante
<b>Trasmissione</b>	A catena
<b>Materiale utensile</b>	Acciaio inox
<b>Materiale vasca</b>	Acciaio INOX

## Descrizione

Impastatrice a spirale trifase con testa sollevabile e vasca estraibile comandi digitali capacità 22 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.