



## Impastatrice a spirale vasca estraibile comandi digitali - 32 LT - Trifase 230-400 V - 1 velocità

**MODELLO: TS30T**

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

**1.474,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 762 mm x P 420 mm x H 864/1123 mm
<b>Dimensioni vasca impastatrice</b>	Ø 400 mm x H 260 mm
<b>Peso netto</b>	96 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Peso pasta</b>	25 Kg
<b>Capacità impastatrice</b>	32 LT
<b>Impasto ora</b>	75 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>	1,5 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

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

**Impastatrice a spirale trifase 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.