



Impastatrice a spirale vasca estraibile comandi digitali - 42 LT - Trifase 230-400 V - 1 velocità

MODELLO: TS40T

Dimensioni esterne: L 800x P 474x H 866/1148 mm

1.555,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 474 mm x H 866/1148 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 450 mm x H 260 mm

Dati tecnici

Peso netto	97 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 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

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

Informazioni generali

Potenza motore	1,5 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 trifase 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 È IDONEA PER IMPASTI ALL'UOVO.