

Impastatrice a spirale testa e vasca fisse comandi digitali - 22 LT - Monofase - 1 velocità

MODELLO: TF20M

Dimensioni esterne

L 653 x P 380 x H 750/951 mm

1.004,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 653 mm x P 380 mm x H 750/951 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 360 x H 210 mm
Potenza	0,75 kW
Peso netto	57 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Peso pasta	18 Kg
Capacità impastatrice	22 LT
Impasto ora	54 Kg
Velocità	90 rpm

Impasto minimo lavorabile	2 Lt
Velocità impastatrice	1 velocità
Dotazione di serie	Cavo+presa, spaccapasta, microinterruttore di sicurezza, timer
Tipologia impastatrice	Spirale testa fissa e vasca fissa
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice a spirale testa e vasca fisse comandi digitali - 22 LT - Monofase - 1 velocità

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**.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA