



## Impastatrice a spirale testa e vasca fisse comandi digitali - 16 LT - Trifase - 1 velocità

**MODELLO: TF15T**

**Dimensioni esterne**

L 632 x P 320 x H 750/932 mm

**945,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**



|                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b>            | L 632 mm x P 320 mm x H 750/932 mm |
| <b>Dimensioni vasca impastatrice</b> | Ø 320 x H 210 mm                   |
| <b>Potenza</b>                       | 0,75 kW                            |
| <b>Peso netto</b>                    | 56 Kg                              |
| <b>Voltaggio</b>                     | Trifase - 400 V                    |
| <b>Peso pasta</b>                    | 12 Kg                              |
| <b>Capacità impastatrice</b>         | 16 LT                              |
| <b>Impasto ora</b>                   | 36 Kg                              |
| <b>Velocità</b>                      | 90 rpm                             |

|                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Impasto minimo lavorabile</b> | 2 Lt                              |
| <b>Velocità impastatrice</b>     | 1 velocità                        |
| <b>Dotazione di serie</b>        | Cavo+presa, spaccapasta           |
| <b>Tipologia impastatrice</b>    | Spirale testa fissa e vasca fissa |
| <b>Vasca</b>                     | Rotante                           |
| <b>Trasmissione</b>              | A catena                          |
| <b>Materiale vasca</b>           | Acciaio INO x                     |
| <b>Normative</b>                 | CE                                |

### Descrizione

## Impastatrice a spirale testa e vasca fisse comandi digitali - 16 LT - Trifase - 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**