

Impastatrice a spirale vasca estraibile comandi digitali - 60 LT - Trifase 230-400 V - 2 velocità

MODELLO: TS60T2V

Dimensioni esterne

L 927 x P 520 x H 1074/1393 mm

2.695,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 927 mm x P 520 mm x H 1074/1393mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 500 mm x H 310 mm
Peso netto	185 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso pasta	50 Kg
Capacità impastatrice	62 LT
Impasto ora	150 Kg
Velocità	80 - 160 rpm
Impasto minimo lavorabile	3,2 Lt

Velocità impastatrice	2 velocità
Dotazione di serie	Cavo+presa, spaccapasta, microinterruttore di sicurezza
Potenza motore HP	2,2 KW (3 Hp)
Tipologia impastatrice	Spirale testa sollevabile e vasca estraibile
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale utensile	Acciaio ino x
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice a spirale trifase con testa sollevabile e vasca estraibile comandi digitali capacità 60 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.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA