



Impastatrice a spirale testa e vasca fisse comandi digitali - 62 LT - Trifase - 2 velocità

MODELLO: TF60T2V

Dimensioni esterne

L 927 x P 520 x H 1074/1393 mm

2.273,00 € + IVA



Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 927 mm x P 520 mm x H 1074/1393mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 500 x H 310 mm
Potenza	3,5 kW
Peso netto	185 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Peso pasta	50 Kg
Capacità impastatrice	62 LT
Impasto ora	150 Kg
Velocità	80 rpm

Impasto minimo lavorabile	2 Lt
Velocità impastatrice	2 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

Descrizione

Impastatrice a spirale testa e vasca fisse comandi digitali - 62 LT - Trifase - 2 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**, 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