

Impastatrice a spirale con testa e vasca fisse capacità 10 LT Monofase 1 velocità

MODELLO: DOMI10M

Dimensioni esterne

L 310 x P 555 x H 575 mm

459,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 310 mm x P 555 mm x H 575 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 380 mm x H 200 mm
Potenza	0,55 KW
Peso netto	78 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	10 LT
Impasto ora	56 Kg
Velocità	VASCA: 9 RPM; SPIRALE: 90 RPM
Capacità impasto	6 Kg

Impasto minimo lavorabile	3 Kg
Velocità impastatrice	1 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Spaccapasta; Timer; Cavo+presa
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 a testa e vasca fisse, capacità 10 Lt, voltaggio monofase con 1 velocità.

L'**impastatrice a spirale da 10 litri** con **testa e vasca fisse** è una macchina robusta e affidabile, ideale per la lavorazione di pane, pizza e altri impasti lievitati. Compatta ma professionale, è adatta a panifici, pizzerie, e laboratori artigianali che necessitano di prestazioni elevate anche in spazi ridotti.

Il sistema di lavoro combina la rotazione costante della vasca in **acciaio inox** con il movimento della spirale immersa nell'impasto. Questo

doppio movimento permette di amalgamare, stirare e ossigenare la pasta in pochi minuti, assicurando una consistenza omogenea e favorendo lo sviluppo della maglia glutinica, indispensabile per una lievitazione ottimale.

La struttura esterna è realizzata in ferro verniciato bianco con **vernice atossica per alimenti**, resistente alla corrosione e agli agenti chimici come oli e grassi. La trasmissione con **motoriduttore a bagno d'olio** e catena assicura silenziosità, affidabilità e lunga durata nel tempo.

Dotazioni di serie e funzioni

L'impastatrice è dotata di **spaccapasta**, che suddivide e rimescola l'impasto per una lavorazione uniforme; di **timer integrato**, che consente di impostare con precisione i tempi di lavorazione (?? senza l'attivazione del timer la macchina non si avvia); e di **cavo completo di presa**, che rende il macchinario subito pronto all'uso senza bisogno di adattamenti elettrici.

Optional disponibili

Su richiesta è possibile aggiungere le **ruote** (con supplemento), per rendere più agevole lo spostamento della macchina all'interno di laboratori e cucine professionali.

?? **Nota importante:** questa impastatrice a spirale **non è idonea per impasti all'uovo**.