



Impastatrice ad elevata idratazione testa sollevabile e vasca estraibile - 32LT - Monofase - velocità variabile

MODELLO: HYD25SRMX

Dimensioni esterne

L 420 x P 762 x H 864/1123 mm

1.893,00 € + IVA

 **Richiedi tempi di consegna**



Dimensioni esterne	L 420 mm x P 762 mm x H 864/1123 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 400 mm x H 260 mm
Peso netto	102 Kg
Peso pasta	25 Kg
Capacità impastatrice	32 LT
Impasto ora	75 Kg
Velocità giri	SPIRALE: 55-250 rpm
Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Velocità impastatrice	Velocità variabile
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)

Dotazione di serie	Cavo+presa
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Potenza motore HP	3,6 Kw (4,8HP)
Tipologia impastatrice	Spirale testa sollevabile e vasca estraibile
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale utensile	Acciaio inox
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE

Descrizione

Impastatrice ad elevata idratazione testa sollevabile e vasca estraibile - 32LT - Monofase - velocità variabile.

L'impastatrice a spirale con pannello comandi meccanico, testa sollevabile e vasca estraibile, e variatore di velocità è particolarmente adatta agli impasti ad elevata idratazione fino al 90% e consente, pertanto, di preparare impasti perfettamente amalgamati. Per questo motivo tali modelli sono ottimali per le pizzerie e le panetterie.

L'impastatrice a spirale è composta da un corpo macchina verniciato bianco con vernice antigraffio, una vasca per l'impasto, una spirale immersa e spaccapasta in acciaio inox. Quando si attiva il macchinario, la vasca inizia a ruotare su sè 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 duri** come quelli di pizza e pane. Il macchinario, inoltre, assicura una **buona ossigenazione** utile per la produzione di impasti lievitanti e per lo sviluppo della maglia glutinica.

Il **sistema di trasmissione** è particolarmente **silenzioso** in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio e la **trasmissione è a catena**.

Le impastatrici presentano una **griglia di protezione** in acciaio INOX con **microinterruttore di sicurezza**.

DOTAZIONE DI SERIE:

- CAVO+PRESA SHUKO

FOTO PURAMENTE INDICATIVA