

Impastatrice ad elevata idratazione testa sollevabile e vasca fissa - 16LT - Monofase - velocità variabile

MODELLO: HYD12SLMX

Dimensioni esterne

L 336 x P 639 x H 750/932 mm

1.420,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 336 mm x P 639 mm x H 750/932 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 320 mm x H 210 mm
Peso netto	62 Kg
Peso pasta	12 Kg
Capacità impastatrice	16 LT
Impasto ora	36 Kg
Velocità giri	SPIRALE: 55-250 rpm
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Velocità impastatrice	Velocità variabile
Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)

Dotazione di serie	Cavo+presa, piedini
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Meccanico
Potenza motore HP	2,4 Kw (3,2HP)
Tipologia impastatrice	Spirale testa sollevabile e vasca fissa
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale utensile	Acciaio ino x
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice ad elevata idratazione testa sollevabile e vasca fissa - 16LT - Monofase - velocità variabile.

L'**Impastatrice a spirale meccanica monofase** è la soluzione **ideale per panifici, pizzerie, pasticcerie e laboratori artigianali** che necessitano di una macchina affidabile, robusta e performante, progettata **specificamente per la lavorazione di impasti normali e ad alta idratazione fino al 90%.**

Grazie alla sua struttura solida e ai componenti in acciaio inox, questa impastatrice professionale garantisce massima igiene, durata nel tempo e risultati costanti anche con lavorazioni intensive.

Perfetta per Impasti normali e ad alta idratazione, la tecnologia a spirale dell'impastatrice consente un'ossigenazione ottimale dell'impasto, sviluppando perfettamente la maglia glutinica. È particolarmente indicata per:

- Impasti per pizza napoletana e contemporanea
- Pane artigianale ad alta idratazione
- Focacce e prodotti lievitati
- Impasti morbidi e altamente idratati

Lavorare impasti fino al 90% di idratazione non è mai stato così semplice e uniforme.

Il **pannello comandi meccanico** garantisce semplicità di utilizzo, affidabilità nel tempo e controllo immediato delle operazioni, rendendo l'impastatrice adatta sia a professionisti esperti sia a laboratori in fase di avviamento.

Funzionamento **monofase**, ideale per ambienti che non dispongono di linea trifase, permettendo **installazione semplice e immediata** in qualsiasi laboratorio artigianale.

Progettata per un **utilizzo professionale continuo,** l'impastatrice presenta una **struttura rivestita con vernice antigraffio**, resistente a urti e usura e **coperchio in acciaio con microinterruttore di sicurezza**, per lavorare in totale sicurezza.

Caratteristiche tecniche:

- **Vasca, spirale e asta spacca pasta in acciaio inox**, per la massima igiene e conformità alimentare
- **Testa sollevabile**, per facilitare pulizia e manutenzione
- **Vasca rotante non estraibile**
- **Trasmissione a catena** più solida e duratura
- **Velocità d'impasto variabile** per ogni esigenza
- **4 piedini antiscivolo**, per stabilità ottimale durante l'utilizzo

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto