

Impastatrice a braccia tuffanti vasca fissa - 20 LT - Monofase - 4 velocità

MODELLO: RMS20

Dimensioni esterne
L 380 x P 550 x H 565 mm

1.226,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 380 mm x P 550 mm x H 565 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 370 mm x H 200 mm
Potenza	0,55 KW
Peso netto	48 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Capacità impastatrice	20 LT
Velocità	VASCA: 5 RPM; BRACCIA: 28/42/56/70 RPM
Capacità impasto	3 kg
Impasto minimo lavorabile	1 Kg

Velocità impastatrice	4 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Timer digitale 0-99'; Cavo+presa
Tipologia impastatrice	Braccia tuffanti
Vasca	Rotante
Trasmissione	Cinghia e ingranaggi
Materiale vasca	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Impastatrice a braccia tuffanti - 20 LT - Monofase - 4 velocità.

L'**impastatrice a braccia tuffanti** è composta da un corpo in cui è presente una **vasca non estraibile** con l'impasto e **due braccia tuffanti in acciaio AISI 304** immerse. Quando si attiva il macchinario, la vasca inizia a ruotare su sè stessa con un moto regolare, a velocità di 5 Rpm, e nel contempo anche le braccia immerse nell'impasto iniziano a ruotare alternate sul proprio asse. Le due rotazioni combinate stirano e allungano il composto rendendolo amalgamato e omogeneo in pochi minuti.

Le impastatrici a braccia tuffanti replicano i movimenti dell'impasto a mano e per questo motivo vengono impiegate per gli impasti ad alta idratazione fino al 90% e per la produzione di impasti come quelli di pizza e pane ma anche in pasticceria per biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla. Il macchinario, inoltre, non surriscalda l'impasto 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 **acciaio inox e vasca e braccia tuffanti in acciaio inox AISI 304**. Il pannello comandi digitale permette la regolazione del timer, della velocità, l'avvio e l'arresto dell'impasto. Per l'accensione del macchinario è presente un interruttore ON-OFF sul lato destro. Sul coperchio in PET, con foro per aggiunta ingredienti in fase di lavorazione, è presente un **sensore di sicurezza** che arresta il macchinario all'apertura.

Le impastatrici presentano una vasca (in acciaio INOX) rotante ma non estraibile, un coperchio di protezione in plastica e braccia tuffanti in acciaio inox AISI304 smontabili con incastro a baionetta per la pulizia del macchinario.

Caratteristiche tecniche:

- Timer digitale 0-99'
- Braccia tufanti estraibili
- Vasca e braccia tuffanti in acciaio inox AISI 304

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