



Impastatrice a spirale a testa e vasca fisse - 30 LT - Trifase - 2 velocità - SECONDA SCELTA

MODELLO: DOMI30T-SS

Dimensioni esterne

L 430 x P 780 x H 760 mm

709,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 430 mm x P 780 mm x H 760 mm
Dimensioni vasca impastatrice	Ø 430 mm x H 270 mm
Potenza	1.1/1.5 KW (3 Hp)
Peso netto	120 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Capacità impastatrice	30 LT
Impasto ora	87 Kg
Velocità	VASCA: 13,5/9 RPM; SPIRALE: 135/90 RPM
Capacità impasto	25 Kg

Impasto minimo lavorabile	7,5 Kg
Velocità impastatrice	2 velocità
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Spaccapasta; Timer; Cavo.
Tipologia impastatrice	Spirale testa fissa e vasca fissa
Vasca	Rotante
Trasmissione	A catena
Materiale vasca	Acciaio INO x

Descrizione

Impastatrice a spirale a testa e vasca fisse, capacità 30 Lt, voltaggio trifase con 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 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, 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 bianco** con vernice atossica per alimenti che ne innalzano la resistenza alla corrosione e agli agenti chimici come oli e grassi.

Il **sistema di trasmissione** è particolarmente **silenzioso** in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio e la trasmissione è a catena. Il macchinario ha voltaggio trifase 400 Volt e 2 velocità.

Le impastatrici presentano una vasca (in acciaio INOX) rotante ma non estraibile, una griglia di protezione in acciaio INOX.

DATI UTILI:

DIAMETRO VASCA ESTERNO: 430 mm

ATTENZIONE: L'IMPASTATRICE NON E' IDONEA PER IMPASTI ALL'UOVO.

DOTAZIONE DI SERIE:

- SPACCAPASTA:

- TIMER:

- CAVO.

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- GRAFFI SULLA SCOCCA ESTERNA

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.