

Cod: 11193421004

Impastatrice a spirale testa ribaltabile e vasca estraibile 10 velocità 8 Kg monofase



Descrizione

Impastatrice a spirale a 10 Velocità è una macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti morbidi ed ad alta idratazione come pizza in teglia, pinsa romana, impasti senza glutine e per piccoli e grandi lievitati. Progettata e costruita come le grandi macchine impastatrici, trova il suo impiego sia per uso domestico che professionale. Grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina risulta silenziosa, con bassi consumi di energia e non necessita di alcuna manutenzione. La possibilità di sollevare la testa dell'impastatrice e di rimuovere la vasca fanno di questa macchina il top del mercato mondiale. Questo consente di agevolare la pulizia interna della vasca e del gancio, solitamente abbastanza difficoltosa, e di poter trasportare l'impasto direttamente nel contenitore per poi lavorarlo dove si vuole. Trasmissione a catena, struttura in acciaio di elevato spessore, verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti, vasca, spirale, barrafrangista in acciaio inox, vasca lavabile in lavastoviglie. Capacità di impasto massimo: 8kg (farina + acqua) Capacità di impasto minimo: 1kg(farina + acqua)

Dimensioni

Dimensioni esterne	290x540x430 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità di Impasto	8 kg
Potenza Elettrica	0.37 kW
Voltaggio	230 V