

Cod: 11290094004

Impastatrice a spirale 10 Lt monofase - GO



Descrizione

L'impastatrice a spirale monofase 10 Lt professionale per panifici, pizzerie e pasticcerie assicura velocità e qualità dell'impasto. La macchina è in grado di lavorare in tempi ridotti fino a 4 kg di impasto senza surriscaldarsi. Il gancio che ruota su sé stesso permette la **lavorazione ottimale degli ingredienti ed una produzione continua e accurata.**

Acquistando questa macchina per la tua attività, **lo sforzo dell'operatore sarà azzerato** con una **netta riduzione dei tempi di preparazione.** La cucina risulterà più pulita e le **attività lavorative notevolmente ottimizzate.**

Design e funzionamento

L'impastatrice professionale da 10 Lt per pasticcerie presenta un **design solido e robusto** in acciaio inox verniciato bianco. **La vasca misura 199 mm di altezza per un diametro di 262 mm** ed è fissa. Fissa è anche la testa con braccio a spirale che assicura un lavoro intenso e continuo nel tempo. **La capacità della vasca è di 10 Lt, per 2 kg di farina e una capacità di impasto fino a 4 kg.** L'albero centrale è robusto e resistente in grado di lavorare impasti duri. È

realizzato in acciaio inossidabile di elevata qualità come il **gancio a spirale** e la **griglia di protezione**.

I tasti laterali sono pensati per un facile accesso ai comandi durante l'operazione di impasto:

- **tasto di accensione e spegnimento**
- **manopola di regolazione della velocità**
- **Spia di accensione**
- **Timer vaporizzatore**

L'**impastatrice professionale monofase misura 315x600x630 mm** per un peso lordo della macchina con tutti i suoi componenti di **65 kg**. Il funzionamento è elettrico con **trasmissione a catena di alta qualità** per carichi pesanti. Voltaggio di **230 V** e potenza di **0.7 kW**.

I giri motore al minuto sono di **158 Rpm** il che assicura un **impasto areato e correttamente idratato per risultati eccellenti**.

Pulizia e manutenzione

L'impastatrice 10 lt monofase è un prodotto che assicura **facilità di manutenzione e pulizia**. Le parti staccabili sono facilmente igienizzabili e sostituibili.

Gli elementi della macchina sono tutti realizzati in **acciaio inox AISI 304** da pulire con **acqua e sapone neutro** evitando l'ammollo delle parti mobili. Questi componenti sono trattati con un lubrificante che rischia di rovinarsi rimanendo a lungo immerso in acqua. Per procedere ad una corretta pulizia dell'impastatrice professionale **stacca la presa di corrente** e procedi al lavaggio con **panno morbido** che eviterà la formazione di aloni.

Perché è il prodotto che fa per te

L'impastatrice monofase 10 lt per pasticcerie è la **soluzione pratica e compatta** per realizzare impasti fino a 4 kg nella tua attività.

Le dimensioni contenute e il motore monofasico assicurano risparmio di spazio ed energetico, evitando rischi nel superamento del voltaggio.

La velocità del gancio a spirale ti permetterà di ottenere un impasto ben alveolato in tempi molto brevi, **evitando il surriscaldamento dell'impasto**.

Lo **stop di emergenza** al sollevamento della griglia, permette un lavoro in sicurezza.

Ottieni risultati di grande qualità in poco tempo: acquista l'**impastatrice professionale per panifici e pasticcerie direttamente on line**.

Dimensioni

Altezza vasca	199 mm
Diametro vasca	262 mm

Dimensioni esterne	315x600x630 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	10 Lt
Capacità di farina	2 kg
Capacità di Impasto	4 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	158 Rpm
Peso	53 kg
Peso lordo	65 kg
Potenza Elettrica	0.7 kW
Voltaggio	230 V