

Cod: 11292072007

Impastatrice a spirale testa ribaltabile e vasca estraibile 30 lt trifase 2 velocità - GO



Descrizione

L'impastatrice trifase 2 velocità a spirale 30 litri è uno strumento professionale adatto a **panifici, pasticcerie e pizzerie**. L'attrezzatura è progettata per produrre **fino a 25 kg** di impasto in maniera rapida ed efficace grazie al gancio a spirale.

La struttura è **solida e robusta** ed assicura un'ottima resa nel tempo. Le prestazioni elevate consentono di **ridurre notevolmente i tempi di lavoro** e di avere una **produzione continua**. La potenza del motore trifase è una sicurezza per i tuoi impasti che risulteranno ottimamente amalgamati.

Design e funzionamento

L'impastatrice a spirale trifase a 2 velocità da 30 litri ha un design lineare con struttura in acciaio inox verniciata bianca. Il **robusto albero centrale è realizzato in acciaio inossidabile di elevata qualità** ed assicura robustezza e potenza.

L'albero centrale è progettato per assicurare potenza e resistenza grazie alla lega di acciaio inossidabile di cui si compone. La **testa con braccio a spirale è ribaltabile**, per cui sarà possibile sollevarla facilmente per inserire gli ingredienti o prelevare l'impasto.

Il pistone a gas agevola il sollevamento della testa in maniera lenta e sicura. **La vasca sottostante misura 256 mm di altezza per un diametro di 480 mm. È estraibile** grazie ad un pratico sistema di avvitamento e svitamento che ne facilita lo svuotamento.

L'impastatrice trifase professionale è venduta già dotata di **gancio a spirale** adatto ad impasti duri come pizza e pane. La **griglia di protezione sollevabile** è collegata al comando di blocco mentre lateralmente sono posti i comandi.

Sullo stesso pannello troviamo **tasto di accensione e spegnimento, manopola di regolazione della velocità, spia di accensione e timer vaporizzatore**. È previsto anche un bottone per lo stop di emergenza.

La macchina misura **445x795x773 mm** per un peso lordo di **157 kg** quando completa di tutte le sue parti.

L'alimentazione è elettrica con **catena di trasmissione di alta qualità** progettata per carichi pesanti. Il voltaggio è di **380 V**. Il motore trifase ha potenza secondaria velocità **1.10 - 1.50 kW** e giri motore al minuto **105, 158 Rpm** per una buona ventilazione dell'impasto.

Pulizia e manutenzione

L'impastatrice a spirale testa ribaltabile e vasca estraibile 30 lt trifase è una macchina composta da unità estraibili e facilmente sostituibili. Non trascurare il **monitoraggio periodico della cinghia e della catena di trasmissione**.

La manutenzione ordinaria del prodotto richiede l'attenta pulizia delle sue componenti. Queste **non dovranno essere sottoposte ad ammollo** per evitare di danneggiare lo strato di lubrificante che le ricopre.

Staccare la presa di corrente, smontare le parti mobili quindi procedere con una miscela di acqua e sgrassatore per eliminare i residui di impasto. Utilizzare per le operazioni di pulizia un **panno morbido liscio** ed evitare di **rimuovere eventuali accumuli con spugne abrasive e strumenti appuntiti**.

Perché è il prodotto che fa per te

Se hai una pizzeria, un panificio o una pasticceria non potrai fare a meno di una impastatrice professionale trifase **robusta e resistente**.

La qualità del prodotto ti assicura **durata nel tempo, performance elevate, un impasto ben alveolato e idratato**. Il doppio movimento dell'impastatrice permette di amalgamare tutti gli ingredienti garantendo **un'ottima ventilazione**.

Scopri di più nella scheda tecnica e acquista l'impastatrice direttamente on line in pochi click!

Dimensioni

Altezza vasca	256 mm
Diametro vasca	408 mm
Dimensioni esterne	445x795x773 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	30 Lt
Capacità di farina	17 kg
Capacità di Impasto	25 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	105, 158 Rpm
Peso	136 kg
Peso lordo	157 kg
Potenza secondaria velocità	1.10 - 1.50 kW
Voltaggio	380 V