

Cod: 11198027004

Impastatrice a spirale testa ribaltabile e vasca estraibile ad alta idratazione 10 velocità 5 kg monofase



Descrizione

L'impastatrice a spirale é una delle macchine da banco piú piccole disponibili in commercio. Impastatrice ad alta idratazione (dal 65% al100%) é un prodotto dalle dimensioni contenute, ciò nonostante racchiude potenza ed ef?denza, mantenendo bassi consumi e poco rumore. Questo modello introduce 10 velocità per impostare, come si preferisce, il proprio impasto. L'impastatrice é ideale per realizzare diversi tipi di impasto, soprattutto impasti teneri come pane, pizza, pasticceria, piada ecc.. La macchina verrà fornita con il piantone centrale appositamente curvo, ciò permette la lavorazione anche d'impsti piú piccoli, andandone a migliorare la capacità. La macchina é dotata di motore Brushless di ultima generazione che garantisce consumi ridotti e un altissima ef?cienza termica. Tutti gli organi a contatto con la pasta sono in acciaio inox: 1) Vasca 2) Griglia di protezione 3) Spirale

Dimensioni

Dimensioni esterne	255x490x390 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità di Impasto	5 kg
Capacità vasca	8 Lt
Peso	28 kg
Voltaggio	230 V