

Cod: 11198028004

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



Descrizione

L'impastatrice a spirale è una delle macchine da banco più piccole disponibili in commercio. Impastatrice ad alta idratazione (dal 65% al 100%) è un prodotto dalle dimensioni contenute, ciò nonostante racchiude potenza ed efficienza, mantenendo bassi consumi e poco rumore. Questo modello introduce 10 velocità per impostare, come si preferisce, il proprio impasto. L'impastatrice è 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'impasti più piccoli, andandone a migliorare la capacità. La macchina è dotata di motore Brushless di ultima generazione che garantisce consumi ridotti e un'altissima efficienza termica.

Tutti gli organi a contatto con la pasta sono in acciaio inox:

- 1) Vasca
- 2) Griglia di protezione

3) Spirale

Dimensioni

Dimensioni esterne	520x245x430 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità di Impasto	10 kg
Potenza Elettrica	0.55 kW
Voltaggio	230 V