

Cod: 11290068007

## Impastatrice a spirale 50 Lt trifase 2 velocità - GO



### Descrizione

L'impastatrice a spirale professionale è un'attrezzatura per ristorazione immancabile in pizzerie, pasticcerie e panetterie. Veloce e robusta, la macchina realizza in tempi ridotti ottime basi per preparazioni come pizza, pane e lievitati in genere. Assicuratevi una produzione continua e di qualità acquistando una macchina compatta, performante e di facile utilizzo. Design e funzionamento L'impastatrice a spirale trifase a 2 velocità è un prodotto garantito Ristoattrezzature che può impastare fino a 44 kg di impasto. Dotata di un corpo compatto, la macchina ha una robusta struttura in acciaio inox verniciato bianco. La testa con braccio a spirale è fissa come la vasca sottostante della capacità di 50 Lt, per 39 kg di farina. La ciotola misura 260 mm di altezza per un diametro di 500 mm. Il robusto albero centrale è realizzato in acciaio inossidabile di elevata qualità come il gancio per impastare e la griglia di protezione. Lateralmente sono posti i comandi: tasto di accensione e spegnimento e manopola di regolazione della velocità. La spia indica che la macchina è in funzione. L'impastatrice professionale trifase a 2 velocità è dotata di timer vaporizzatore. Le dimensioni esterne sono di 535x925x765 mm, per un peso lordo della macchina di con tutti i suoi componenti, di 168 kg. Il funzionamento è elettrico con trasmissione a catena di alta qualità per carichi pesanti. Il voltaggio è di 380 V mentre la potenza secondaria velocità si attesta sui 1.50 - 2.20 kW. I giri motore al minuto sono 135,90

Rpm il che assicura un impasto areato e correttamente alveolato. Pulizia e manutenzione  
L'impastatrice professionale per ristorazione trifase da 50 litri è di semplice manutenzione, le parti sono facilmente smontabili e sostituibili. Per garantire un funzionamento sempre ottimale della macchina è consigliabile effettuare un'attenta pulizia di ogni parte, soprattutto per evitare contaminazioni. Operare sempre con la spina dell'impastatrice staccata impiegando solo acqua calda e detersivo neutro, senza l'utilizzo di abrasivi o acidi. Evitare l'ammollo delle parti smontabili per non pregiudicare la tenuta del lubrificante che risiede nelle negli elementi mobili. Si consiglia il controllo periodico della cinghia e della catena di trasmissione. Perché è il prodotto che fa per te L'impastatrice professionale Ristoattrezzature 50 Lt è un prodotto durevole e particolarmente robusto in grado di lavorare grandi quantità di farina. Può amalgamare impasti duri come pizza e pane garantendo risultati ben areati e idratati. Il funzionamento è rapido e intuitivo e i comandi sono collocati in maniera da assicurare massima fluidità d'uso. I piedini in gomma assicurano stabilità su qualsiasi piano di appoggio, evitando pericolosi ribaltamenti. Il blocco di sicurezza della macchina ti permette di lavorare senza rischi: lo stop di emergenza si attiva quando la griglia è sollevata. Scegli un'attrezzatura professionale che sia forte e resistente, acquista l'attrezzatura professionale approvata CE Ristoattrezzature: acquista on line l'impastatrice professionale trifase 50 lt.

## Dimensioni

Altezza vasca	260 mm
Diametro vasca	500 mm
Dimensioni esterne	535x925x765 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	50 Lt
Capacità di farina	29 kg
Capacità di Impasto	44 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	135, 90 Rpm
Peso	141 kg
Peso lordo	168 kg
Potenza secondaria velocità	1.50 - 2.20 kW
Voltaggio	380 V