

SKU: 2976135

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI Capacità 17 Kg Alimentazione Trivase 400V Modello IMP 20 TR



Descrizione

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 20 TR - Capacità 17 Kg

L'impastatrice a spirale RI IMP 20 TR è una macchina professionale progettata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che necessitano di una soluzione affidabile per la lavorazione di impasti di media capacità. La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, con vasca, coperchio, spirale e spacca pasta in acciaio AISI 304, per garantire elevati standard di igiene e robustezza.

La trasmissione a catena assicura una lavorazione fluida e costante, mentre l'interruttore a bassa tensione da 12 Volt contribuisce a rendere l'utilizzo della macchina più sicuro in ambiente professionale.

Caratteristiche principali

Il modello IMP 20 TR ha una capacità di impasto fino a 17 kg ed è alimentato in trifase a 400 V, configurazione ideale per laboratori e cucine professionali con carichi di lavoro continuativi. Il motore da 1 Hp (0,75 kW) offre la potenza necessaria per ottenere impasti omogenei e ben strutturati.

La vasca con volume di 21 litri e dimensioni 360 x 210 mm consente una lavorazione efficiente, mentre la dotazione di ruote e temporizzatore di serie facilita lo spostamento e la gestione precisa dei tempi di impasto.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 20 TR
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 17 kg
- Volume vasca: 21 litri
- Alimentazione: Trifase 400 V
- Potenza motore: 1 Hp / 0,75 kW
- Interruttore di sicurezza a bassa tensione 12 V
- Peso macchina: 59 kg
- Dimensioni vasca: 360 x 210 h mm
- Dimensioni imballo: 440 x 690 x 925 h mm
- Trasmissione a catena
- Vasca, spirale e spacca pasta in acciaio inox AISI 304
- Ruote e temporizzatore di serie

Vantaggi e utilizzo

L'impastatrice RI IMP 20 TR rappresenta una soluzione ideale per pizzerie e laboratori che lavorano quotidianamente con impasti di media quantità. L'alimentazione trifase, la struttura in acciaio inox e la trasmissione a catena garantiscono affidabilità, sicurezza e costanza di rendimento, mentre la presenza di ruote e timer semplifica l'organizzazione del lavoro e la gestione dei cicli di impasto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Capacità LT	21
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	63
Tipologia	Testa Fissa