

SKU: 2976136

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 20 MO Capacità 17 Kg Alimentazione Monofase 230V



Descrizione

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

L'impastatrice a spirale RI IMP 20 MO è una soluzione professionale pensata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che necessitano di una macchina affidabile e compatta per la lavorazione quotidiana degli impasti. La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, mentre tutti i componenti a contatto con l'impasto - vasca, spirale, coperchio e spacca pasta - sono in acciaio inox AISI 304, per garantire igiene e resistenza nel tempo.

La trasmissione a catena assicura una lavorazione fluida e costante, ideale per ottenere impasti omogenei e ben strutturati, adatti alla preparazione di pizze, pane e altri prodotti lievitati.

Caratteristiche principali

Il modello IMP 20 MO lavora impasti fino a 17 kg ed è alimentato in monofase a 230 V, rendendolo perfetto per laboratori e cucine professionali che non dispongono di alimentazione trifase. Il motore da 1 Hp (0,75 kW) offre un ottimo equilibrio tra potenza e consumi, garantendo prestazioni affidabili.

anche con utilizzi continuativi.

La vasca da 21 litri con dimensioni 360 x 210 mm consente una gestione efficiente dell'impasto, mentre la dotazione di ruote e temporizzatore di serie facilita lo spostamento della macchina e il controllo preciso dei tempi di lavorazione.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 20 MO
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 17 kg
- Volume vasca: 21 litri
- Alimentazione: Monofase 230 V
- Potenza motore: 1 Hp / 0,75 kW
- 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, coperchio e spacca pasta in acciaio inox AISI 304
- Ruote e temporizzatore di serie

Vantaggi e utilizzo

L'impastatrice RI IMP 20 MO è ideale per professionisti che cercano una macchina robusta e affidabile con alimentazione monofase. La capacità da 17 kg, la struttura in acciaio inox e la dotazione di ruote e timer la rendono una soluzione pratica per pizzerie e laboratori artigianali che vogliono ottimizzare i tempi di produzione mantenendo elevati standard qualitativi e igienici.

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