

SKU: 2976137

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI 2 velocità Trifase Modello IMP 20 TR 2V Capacità 17 Kg INTERRUTTORE A BASSA TENSIONE 12 VOLT



Descrizione

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 20 TR 2V - Capacità 17 Kg

L'impastatrice a spirale RI IMP 20 TR 2V è una macchina professionale progettata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che necessitano di elevate prestazioni e massima affidabilità. La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, mentre vasca, coperchio, spirale e spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304, per garantire igiene, resistenza e lunga durata nel tempo.

La trasmissione a catena assicura una lavorazione fluida e costante anche con utilizzi intensivi, mentre l'interruttore di sicurezza a bassa tensione da 12 Volt contribuisce a rendere la macchina conforme alle esigenze di sicurezza degli ambienti professionali.

Caratteristiche principali

Il modello IMP 20 TR 2V lavora impasti fino a 17 kg ed è alimentato in trifase, soluzione ideale per laboratori e cucine professionali con cicli di lavoro continui. La presenza delle 2 velocità consente di gestire con precisione le diverse fasi dell'impasto, migliorando l'omogeneità e la qualità del prodotto.

finale.

Il motore da 1 Hp (0,75 kW) garantisce potenza costante, mentre la vasca con dimensioni 360 x 210 mm permette una lavorazione efficiente. Ruote e temporizzatore di serie rendono la macchina pratica da spostare e semplice da gestire durante la produzione quotidiana.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 20 TR 2V
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 17 kg
- Alimentazione: Trifase
- Numero velocità: 2
- 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: L 440 x P 690 x H 925 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 TR 2V è la soluzione ideale per professionisti che necessitano di una macchina robusta, potente e flessibile. L’alimentazione trifase, le due velocità e i sistemi di sicurezza la rendono perfetta per pizzerie e laboratori artigianali con volumi di lavoro medio-alti, garantendo impasti omogenei, costanti e di qualità.

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