

SKU: 2977544

Ristosubito

Impastatrice a forcella Santos Modello SIF18 Produzione 20 Kg/ora



Descrizione

Impastatrice professionale a forcella Santos adatta per pizzerie, pasticcerie, ristoranti, panifici, comunità

Ideale per tutti i tipi di pane, croissant, pasticcini, pizza e qualsiasi tipo di impasto duro. La bacinella inox con capacità 10 litri permette di realizzare 5 chili di impasto (3 kg di farina, 2 litri d'acqua) in 15 minuti. Silenziosa e robusta, la trasmissione a riduttore a meccanico elimina tutti i problemi di trasmissione delle cinghie. Costruita per durare nel tempo e dotata di un motore asincrono con interruttore bipolare, con protezione termica da sovraccarico, concepita per un uso intensivo. Massima sicurezza: sistema dotato di un micro di sicurezza e arresto immediato all'apertura del coperchio della vasca. Un freno permette di regolare la velocità di rotazione della bacinella.

Due pomelli permettono di mantenere alzata/abbassata la forcella ed il coperchio di protezione per agevolare l'immissione degli ingredienti. Coperchio di protezione trasparente con apertura laterale che permette l'aggiunta di ingredienti durante l'impasto in tutta sicurezza. Bacinella e forcella interamente smontabili per la pulizia con innesto rapido a baionetta. Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie per una facile e comoda pulizia. Interruttore start/stop.

Specifiche Tecniche

- Capacità 20 Kg/ora
- Velocità 1.500 (motore) - 70 (forcella) giri/min
- Potenza 600 W
- Voltaggio 230 V / 50-60 Hz
- Peso 17 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	42
Capacità LT	10
Lunghezza (cm)	35
Profondità (cm)	50