

SKU: 7010131030E

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 30 TR Capacità 25 Kg Alimentazione Trifase 400 V



Descrizione

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 30 TR - Capacità 25 Kg

L'impastatrice a spirale RI IMP 30 TR è una soluzione professionale pensata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che dispongono di alimentazione trifase e necessitano di una macchina robusta, affidabile e adatta a cicli di lavoro intensivi. La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, mentre vasca, spirale, coperchio e spacca pasta sono costruiti interamente in acciaio inox AISI 304, per garantire resistenza, igiene e lunga durata nel tempo.

La trasmissione a catena assicura una lavorazione fluida e costante dell'impasto, contribuendo a ottenere risultati omogenei anche con carichi elevati e utilizzi continuativi.

Caratteristiche principali

Il modello IMP 30 TR lavora impasti fino a 25 kg ed è alimentato in trifase a 400 V, caratteristica che lo rende particolarmente indicato per laboratori professionali strutturati. Il motore da 1,5 Hp (1,1 kW) fornisce la potenza necessaria per affrontare produzioni medio-alte mantenendo stabilità e affidabilità operative.

L'impastatrice è dotata di interruttore a bassa tensione da 12 Volt, una soluzione che aumenta la

sicurezza durante l'utilizzo quotidiano. La presenza di ruote e temporizzatore di serie facilita sia lo spostamento all'interno del laboratorio sia la gestione precisa dei tempi di impasto.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 30 TR
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 25 kg
- Alimentazione: Trifase 400 V
- Potenza motore: 1,5 Hp / 1,1 kW
- Peso: 90 kg
- Dimensioni vasca: 400 x 260 h mm
- Dimensioni imballo: 500 x 800 x 950 h mm
- Trasmissione a catena
- Vasca, spirale, coperchio e spacca pasta in acciaio inox AISI 304
- Interruttore di sicurezza a bassa tensione 12 V
- Ruote e temporizzatore di serie

Vantaggi per il laboratorio professionale

L'impastatrice RI IMP 30 TR rappresenta una scelta ideale per chi cerca una macchina affidabile con alimentazione trifase, capace di gestire impasti fino a 25 kg in modo costante e sicuro. La qualità dei materiali, la trasmissione a catena e le dotazioni di serie la rendono una soluzione pratica ed efficiente per ottimizzare la produzione quotidiana in pizzeria o panificio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	78
Capacità LT	32
Capacità vasca	da 31 a 40 Litri
Lunghezza (cm)	44
Profondità (cm)	68
Tipologia	Testa Fissa