

SKU: 7010131050E

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 50 TR Capacità 43 Kg Alimentazione Trifase 400 V



Descrizione

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 50 TR - Capacità 43 Kg

L'impastatrice a spirale RI IMP 50 TR è progettata per laboratori professionali, panifici e pizzerie con alta produzione. La costruzione in acciaio inox verniciato bianco, insieme a vasca, spirale, coperchio e spacca pasta in acciaio AISI 304, garantisce massima igiene, robustezza e facilità di pulizia.

La trasmissione a catena permette un funzionamento regolare anche con impasti consistenti, assicurando uniformità e qualità in ogni ciclo di lavoro.

Alimentazione trifase e sicurezza

Il modello IMP 50 TR funziona con alimentazione trifase 400 V, motore da 2 Hp (1,5 kW) e capacità di 43 kg, ideale per gestire grandi quantità di impasto senza rallentamenti. L'interruttore a bassa tensione da 12 Volt garantisce la massima sicurezza durante l'uso quotidiano.

La dotazione include ruote e temporizzatore di serie, per spostare facilmente la macchina e controllare con precisione i tempi di impasto.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 50 TR
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 43 kg
- Alimentazione: Trifase 400 V
- Potenza motore: 2 Hp / 1,5 kW
- Peso: 109 kg
- Dimensioni vasca: 450 x 300 h mm
- Dimensioni imballo: 535 x 840 x 990 h mm
- Trasmissione a catena
- Vasca, spirale, coperchio e spacca pasta in acciaio inox AISI 304
- Interruttore a bassa tensione 12 V
- Ruote e temporizzatore di serie

Affidabilità e prestazioni professionali

Grazie alla capacità di 43 kg, alla potenza del motore e alla robusta struttura in acciaio inox, l'impastatrice RI IMP 50 TR rappresenta una scelta eccellente per panifici, pizzerie e laboratori che richiedono prestazioni elevate, sicurezza e durata nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	79.8
Capacità LT	48
Capacità vasca	da 41 a 50 Litri
Lunghezza (cm)	49.5
Profondità (cm)	80
Tipologia	Testa Fissa