

SKU: 7010141030H

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI 2 velocità Trifase Modello IMP 30 TR 2V Capacità 25 Kg



Descrizione

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 30 TR 2V - Capacità 25 Kg

L'impastatrice a spirale RI IMP 30 TR 2V è una soluzione professionale progettata per laboratori, pizzerie e panifici che operano con impasti di medio volume e dispongono di alimentazione trifase. La macchina è realizzata con una solida struttura in acciaio inox verniciato bianco, mentre tutti gli organi a contatto con l'impasto - vasca, spirale, coperchio e spacca pasta - sono costruiti in acciaio inox AISI 304, a garanzia di igiene, resistenza e lunga durata.

La trasmissione a catena assicura un funzionamento affidabile e continuo, ideale per lavorazioni ripetute e cicli di produzione intensivi.

Controllo e prestazioni di impasto

Il modello IMP 30 TR 2V è dotato di alimentazione trifase a 2 velocità, una configurazione che consente di modulare la lavorazione in base al tipo di impasto e alla fase di lavorazione, migliorando la qualità finale del prodotto. La capacità di 25 kg rende questa impastatrice adatta a produzioni regolari e ben strutturate.

Il motore da 1,5 Hp (1,1 kW) fornisce la potenza necessaria per affrontare impasti anche consistenti,

mentre l'interruttore a bassa tensione da 12 Volt incrementa la sicurezza operativa. La presenza di ruote e temporizzatore di serie facilita lo spostamento della macchina e consente una gestione precisa dei tempi di impasto.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 30 TR 2V
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 25 kg
- Alimentazione: Trifase – 2 velocità
- 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

Soluzione ideale per laboratori professionali

Grazie alla combinazione di alimentazione trifase, doppia velocità e capacità da 25 kg, l'impastatrice RI IMP 30 TR 2V è indicata per contesti professionali che richiedono continuità di lavoro, precisione e affidabilità. Una macchina pensata per chi cerca prestazioni costanti e controllo totale del processo di impasto.

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