

SKU: 7010147020E

Ristosubito

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



Descrizione

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

L'impastatrice a spirale RI IMP 20 MO 2V è una macchina professionale progettata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che richiedono maggiore controllo nella lavorazione degli impasti. La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, mentre tutti i componenti a contatto con l'impasto - vasca, coperchio, spirale e spacca pasta - sono in acciaio inox AISI 304, per garantire igiene, robustezza e lunga durata.

La trasmissione a catena assicura una lavorazione fluida e costante, mentre la presenza dell'interruttore a bassa tensione da 12 Volt aumenta il livello di sicurezza durante l'utilizzo quotidiano in ambiente professionale.

Caratteristiche principali

Il modello IMP 20 MO 2V lavora impasti fino a 17 kg ed è alimentato in monofase, risultando ideale

per laboratori che non dispongono di linea trifase. La presenza delle 2 velocità consente una gestione più precisa delle diverse fasi di impasto, migliorando la struttura finale e l'omogeneità del prodotto.

Il motore da 1 Hp (0,75 kW) offre un ottimo equilibrio tra potenza e affidabilità. La vasca con dimensioni 360 x 210 mm permette una lavorazione efficiente, mentre la dotazione di ruote e temporizzatore di serie facilita lo spostamento della macchina e il controllo accurato dei tempi di impasto.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 20 MO 2V
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa
- Capacità impasto: 17 kg
- Alimentazione: Monofase
- 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 MO 2V è la scelta ideale per professionisti che desiderano maggiore flessibilità nella lavorazione degli impasti grazie alle due velocità di funzionamento. La capacità da 17 kg, la struttura in acciaio inox e i sistemi di sicurezza la rendono perfetta per pizzerie e laboratori artigianali che puntano a qualità costante, affidabilità e controllo preciso dei processi produttivi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Capacità LT	21
Capacità vasca	da 21 a 30 Litri
Lunghezza (cm)	40
Profondità (cm)	63

Attributo	Valore
Tipologia	Testa Fissa