

SKU: 7010147030E

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 30 MO 2V 2 velocità Monofase Capacità 25 Kg



Descrizione

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

L'impastatrice a spirale RI IMP 30 MO 2V è una macchina professionale progettata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che richiedono maggiore flessibilità nella lavorazione degli impasti. La struttura è realizzata in acciaio inox verniciato bianco, mentre vasca, spirale, coperchio e spacca pasta sono costruiti in acciaio inox AISI 304, assicurando robustezza, igiene e affidabilità nel tempo. La trasmissione a catena garantisce una lavorazione fluida e continua, ideale per ottenere impasti ben ossigenati e omogenei anche con utilizzi intensivi.

Prestazioni e funzionalità

Il modello IMP 30 MO 2V lavora impasti fino a 25 kg ed è alimentato in monofase, rendendolo installabile anche in laboratori privi di linea trifase. La presenza delle 2 velocità consente di adattare il ciclo di impasto alle diverse tipologie di lavorazione, migliorando il controllo e la qualità del risultato finale.

Il motore da 1,5 Hp (1,1 kW) offre la potenza necessaria per sostenere produzioni medio-alte, mentre l'interruttore a bassa tensione da 12 Volt aumenta il livello di sicurezza durante l'utilizzo quotidiano. Ruote e temporizzatore di serie completano la dotazione, facilitando lo spostamento della macchina e la gestione precisa dei tempi di lavorazione.

Specifiche tecniche

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

Ideale per l'uso professionale

Grazie alla capacità da 25 kg, all'alimentazione monofase e alla doppia velocità di lavoro, l'impastatrice RI IMP 30 MO 2V rappresenta una soluzione versatile e performante per pizzerie e laboratori artigianali che desiderano un controllo più preciso dell'impasto, senza rinunciare a sicurezza e affidabilità.

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