

SKU: IM10

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa Fg Modello IM10 Impastato per ciclo 10 Kg Produzione oraria 30 Kg Colore Bianco



Descrizione

Impastatrici a spirale da 10 kg d'impasto a testata fissa da banco.

L'unica impastatrice in commercio che con un minimo ingombro permette di lavorare ben 7 kg di farina asciutta + 3,5 lt di acqua. Ideale per qualsiasi tipo di impasto duro, morbido, elastico (pane, focacce, pizza, pasta, biscotti, panettone) e per impasti di farine speciali come glutine, semola rimacinata, grano duro, farine macinate a pietra ect..

Ottima resa anche con piccole quantità. Macchina robusta ed affidabile, trasmissione a catena da 3/8 + n° 2 cinghia ad alta resistenza, verniciatura elettrostatica, motore sovradimensionato, vasca, spirale, barra spezzapasta in acciaio inox.

Specifiche Tecniche

- Componentistica tutta italiana.
- Potenza hp 0,75
- Monofase V 230

- Struttura a verniciatura elettrostaticaConsumo watt 350
- Vasca, spirale, barra e coperchio in acciaio inox 18/10
- Peso Kg 35
- Impasto per ciclo Kg 10
- Impasto minimo garantito Kg. 0,5
- Catena e N. 2 Cinghie in poliuretano ad alta resistenza
- Produzione oraria Kg 30
- Costruito interamente in Italia
- Impianto elettrico a V. 24 a bassa tensione

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Capacità LT	13
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	53
Profondità (cm)	30
Tipologia	Testa Fissa