

SKU: IM10S

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa ribaltabile Fg Modello IM10S Vasca estraibile Impasto per ciclo 10 Kg



Descrizione

Impastatrici a spirale testa ribaltabile

Impastatrice a spirale per realizzare diversi tipi di impasto, indicata per impasti duri o morbidi come pane, pizza, biscotti, piada, etc. Grazie alla sua meccanica risulta silenziosa, con bassi consumi di energia e non necessita di alcuna manutenzione. La possibilità di sollevare la testa dell'impastatrice e di rimuovere la vasca consente di agevolare la pulizia interne della vasca e del gancio, e di poter trasportare l'impasto direttamente nel contenitore.

Specifiche tecniche:

- Struttura in acciaio di elevato spessore
- Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti
- Trasmissione a catena
- Vasca, spirale, barrafrangista in acciaio inox
- Vasca lavabile in lavastoviglie
- Capacità di impasto massimo: 10 Kg (farina + acqua)
- Capacità di impasto minimo: 1 Kg (farina + acqua)
- Alimentazione 230 V

- Potenza 0,40 Kw
- Dimensioni vasca mm 280x220
- Peso 35 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Capacità LT	13
Capacità vasca	da 11 a 20 Litri
Lunghezza (cm)	55
Profondità (cm)	31
Tipologia	Testa Sollevabile