

SKU: IMP40MO2V

Ristosubito

Impastatrice a spirale testa fissa RI 2 velocità Monofase Modello IMP 40 MO 2V Capacità 36 Kg



Descrizione

Impastatrice a spirale testa fissa RI Modello IMP 40 MO 2V - Capacità 36 Kg

L'impastatrice a spirale RI IMP 40 MO 2V è una macchina professionale progettata per pizzerie, panifici e laboratori artigianali che necessitano di elevate prestazioni con alimentazione monofase e controllo di velocità variabile. La struttura in acciaio inox verniciato bianco assicura solidità e lunga durata, mentre la vasca, la spirale, il coperchio e lo spacca pasta in acciaio AISI 304 garantiscono igiene e facilità di pulizia.

La trasmissione a catena consente un funzionamento affidabile anche con impasti molto consistenti, permettendo di mantenere tempi di lavorazione costanti e risultati uniformi.

2 velocità e massima sicurezza

Il modello IMP 40 MO 2V offre due velocità selezionabili per adattarsi a diversi tipi di impasto, dalla pizza al pane, garantendo sempre un impasto uniforme e ben lavorato. Il motore da 2 Hp (1,5 kW) e la capacità di 36 kg rendono la macchina adatta a produzioni professionali continuative.

L'interruttore a bassa tensione da 12 Volt assicura la massima sicurezza durante l'uso.

Ruote e temporizzatore di serie facilitano lo spostamento della macchina e permettono di controllare con precisione i tempi di impasto, offrendo praticità e funzionalità all'interno del laboratorio.

Specifiche tecniche

- Modello: RI IMP 40 MO 2V
- Tipologia: Impastatrice a spirale testa fissa, 2 velocità
- Capacità impasto: 36 kg
- Alimentazione: Monofase 230 V
- Potenza motore: 2 Hp / 1,5 kW
- Peso: 104 kg
- Dimensioni vasca: 450 x 260 h mm
- Dimensioni imballo: 535 x 840 x 990 h mm
- Trasmissione a catena
- Vasca, spirale, coperchio e spacca pasta in acciaio inox AISI 304
- Interruttore a bassa tensione 12 V
- Ruote e temporizzatore di serie

Perfetta per laboratori professionali

Grazie alla funzione a 2 velocità, alla capacità di 36 kg e alla struttura robusta in acciaio inox, l'impastatrice RI IMP 40 MO 2V rappresenta la soluzione ideale per pizzerie e panifici che necessitano di affidabilità, sicurezza e prestazioni elevate.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	79.8
Capacità LT	41
Capacità vasca	da 41 a 50 Litri
Lunghezza (cm)	49.5
Profondità (cm)	80
Tipologia	Testa Fissa