



**L'impastatrice a spirale** è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie e famiglie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati. La vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione sono in acciaio inox rispettando le norme sanitarie. L'impastatrice a spirale ha un sistema di trasmissione a catena e motoriduttore a bagno d'olio garantendo robustezza nel tempo e silenziosità. Le impastatrici possono essere dotate di: motore monofase, motore trifase, motore trifase a 2 velocità e motore con voltaggi speciali. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione.

<b>VOLUME VASCA</b>	<b>CAPACITA'</b>	<b>POTENZA</b>	<b>PESO</b>	<b>DIMENSIONI VASCA</b>	<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>	<b>DIMENSIONI IMBALLO</b>
21 LT	17 KG	1 HP/0,75 KW	59 KG	mm 300 x 210 h	mm 400 x 630 x 700 h	mm 440 x 690 x 925 h