



## IMPASTATRICE A SPIRALE RF30

**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.

VOLUME VASCA	CAPACITA'	POTENZA	PESO	DIMENSIONI VASCA	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI IMBALLO
32 LT	25 KG	1,5 HP/1,1 KW	90 KG	mm 400 x 260 h	mm 400 x 680 x 780 h	mm 500 x 800 x 950 h