



IMPASTATRICE A SPIRALE RF15

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.

SCHEDA TECNICA

Capacità Pasta : 12 kg

Capacità Vasca : 16 lt

Dimensioni Vasca : 32 x 21 cm

Alimentazione : Modello monofase 230 V - Modello trifase 400 V

Potenza Motore : 0,75 kW - 1 hp

Dimensioni Macchina : L.40 x P.63 x H.70 cm

Peso : 59 kg