



Impastatrice a spirale 22 litri h29007

Impastatrice professionale con vasca estraibile e testa ribaltabile. Capacità vasca: 22 lt. Potenza: 750 W. Disponibile con alimentazione monofase o trifase.

Impastatrice professionale ideale per la preparazione di pasta all'uovo, pizza e per la panificazione. Struttura robusta realizzata in acciaio C40 dotata di spirale forgiata a doppia curvatura e piantone spezza-pasta. La rotazione della vasca e della spirale è assicurata da una catena rinforzata unita a un moto riduttore ventilato a bagno d'olio con regolazione automatica della tensione della catena. Impastatrice con vasca estraibile è dotata di timer di serie, testa ribaltabile e ruote pivotanti con freno. Impastatrice a spirale pratica e funzionale dispone di un impianto elettrico con comandi a basa tensione e protezione termica del motore secondo i requisiti di sicurezza delle Direttive Europee.

L'impastatrice professionale con vasca estraibile h29007 è disponibile nelle seguenti varianti:

- Monofase - Alimentazione 230V 50 Hz
- Trifase - Alimentazione 400V 50 Hz

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 22 litri
- Impasto massimo: 18 Kg (farina 12 Kg)
- Impasto minimo: 6 Kg
- Pasta all'uovo: 12 Kg
- Velocità disponibilità: 1
- Potenza: 750 W
- Spirale e spezza pasta inox
- Vasca estraibile
- Timer
- Testa ribaltabile
- Tendicatena con molla di ripristino
- Ruote pivotanti con freno
- Cruscotto ergonomico

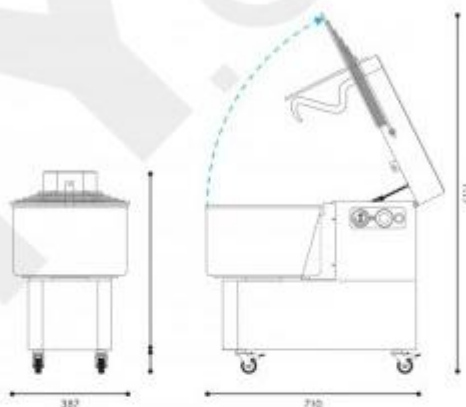
- Dimensioni: L.710 x P.387 mm
- Altezza: 680 - 1117 mm (con testa sollevata) + 65 mm (ruote di serie)
- Dimensioni vasca: Ø 360 x h.260 mm
- Peso: 64 Kg

INFORMAZIONI

- **Capacità** 22 lt
- **Garanzia** 1 anno
- **Potenza** 750 W
- **Tipologia** a spirale

HOLITY.COM

Impastatrice a spirale 22 litri h29007



Impastatrice a spirale 22 litri h29007

Capacità: 22 lt
Garanzia: 1 anno
Potenza: 750 W
Tipologia: a spirale