



Impastatrice a spirale professionale h40501

Impastatrice a spirale con capacità 5 kg. Disponibile con testa e vasca fissa; testa removibile con vasca fissa e testa removibile con vasca estraibile.

L'**impastatrice a spirale** è un'attrezzatura indispensabile **per panifici, pizzerie e ristoranti**, che ti consente di ridurre i tempi di produzione e preparazione dell'impasto.

Questa tipologia di impastatrice ti consente di lavorare **impasti duri**, ideali **per la produzione di pane, pizza e pasta**.

Per facilitare le operazioni di pulizia e garantire un maggiore igiene le parti a diretto contatto con gli alimenti, come: **piantone, vasca, spirale e griglia di protezione** sono realizzate interamente **in acciaio inox**. Mentre il **corpo** della macchina è realizzato **in acciaio verniciato**.

Per eliminare l'utilizzo dell'olio questo macchinario utilizza una **trasmissione a catena**.

Per ridurre al minimo i rumori e costi di manutenzione sono state utilizzate **trasmissioni dirette**.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 5200x280x440 mm (LxPxH)
- Diametro vasca: 260
- Capacità impasto: 5 kg
- Capacità vasca: 7 litri
- Capacità farina: 3kg
- Una velocità
- Griglia di protezione in acciaio inox
- **Made in Italy**
- **Disponibile nelle seguenti versioni:**
 - A testa e vasca fissa
 - A testa ribaltabile con vasca fissa
 - A testa ribaltabile con vasca estraibile

- Capacita 5 kg
- Garanzia 1 anno
- Potenza 0.37 kw
- Altezza in millimetri 4400.000000
- Larghezza in millimetri 5200.000000
- Profondità in millimetri 2800.000000

HOLITY.COM

Impastatrice a spirale professionale h40501



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Impastatrice a spirale
professionale h40501**

Capacita: 5 kg
 Garanzia: 1 anno
 Potenza: 0.37 kw
 Altezza in millimetri: 4400 mm
 Larghezza in millimetri: 5200 mm
 Profondità in millimetri: 2800 mm



HOLITY.COM