



## Impastatrice professionale 10 litri h29006

Impastatrice a spirale con vasca fissa. Disponibile con alimentazione monofase e trifase. Potenza: 350 W. Capacità: 10 lt. Dimensioni vasca: Ø 260 x h.200 mm.

Impastatrice a spirale particolarmente indicata per pizzerie e panificazione ma anche utilizzata per la preparazione della pasta all'uovo. Struttura robusta realizzata in acciaio C40 completa di spirale forgiata a doppia curvatura e piantone spezza-pasta. Impastatrice a vasca fissa dotata di un impianto elettrico con comandi a bassa tensione nel rispetto dei requisiti di sicurezza richiesti dalle Direttive Europee.

L'impastatrice professionale h29006 è disponibile nelle seguenti varianti:

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

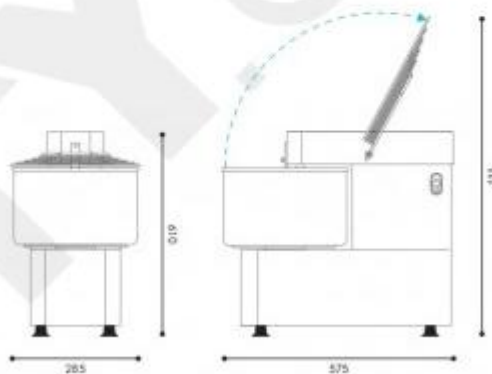
Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 10 litri
- Impasto massimo: 8 Kg (farina 5 Kg)
- Impasto minimo: 3 Kg
- Pasta all'uovo: 5 Kg
- Velocità disponibilità: 1
- Potenza: 350 W
- Spirale e spezza pasta inox
- Vasca fissa
- Cruscotto ergonomico
- Dimensioni: L.575 x P.285 x h.610 mm
- Dimensioni vasca: Ø 260 x h.200 mm
- Peso: 43 Kg

- **Capacità** 10 lt
- **Garanzia** 1 anno
- **Potenza** 350 W
- **Tipologia** a spirale

**HOLITY.COM**

Impastatrice professionale 10 litri h29006



### Impastatrice professionale 10 litri h29006

Capacità: 10 lt  
Garanzia: 1 anno  
Potenza: 350 W  
Tipologia: a spirale