



Impastatrice professionale 8kg per panifici h40502

Impastatrice a spirale, capacità d'impasto 8 Kg. Disponibile con testa e vasca fissa, testa ribaltabile con vasca fissa o testa ribaltabile e vasca estraibile.

L'**impastatrice a spirale** è un macchinario molto utile **per panifici, pizzerie e ristoranti**.

Consente di **lavorare in tempi rapidi impasti duri e lievitati**, come quelli **per la produzione di pane, pizza e pasta**.

Realizzata con **struttura esterna in carpenteria d'acciaio verniciato**, questo macchinario si compone di un **piantone**, una **vasca**, un **spirale** e una **griglia di protezione in acciaio inox**.

Per consentire l'eliminazione dell'olio, questa impastatrice utilizza **una trasmissione a catena**.

Per eliminare i rumori e ridurre i costi di manutenzione, questo macchinario utilizza **trasmissioni dirette**.

Per un **semplice utilizzo** e la **massima sicurezza**, il **pannello di comando a bassa tensione (24 V)**, posto sulla parte frontale si compone di tre tasti, molto intuitivi.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 5900x300x5700 mm (LxPxH)
- Diametro vasca: 280
- Capacità impasto: 8 kg
- Capacità vasca: 12 litri
- Capacità farina: 5 kg
- 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

INFORMAZIONI

- Capacità 8 kg
- Garanzia 1 anno
- Potenza 0.55 kW
- Altezza in millimetri 5700.000000
- Larghezza in millimetri 5900.000000
- Profondità in millimetri 3000.000000



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Impastatrice professionale 8kg per panifici h40502

Capacità: 8 kg

Garanzia: 1 anno

Potenza: 0.55 kW

Altezza in millimetri: 5700 mm

Larghezza in millimetri: 5900 mm

Profondità in millimetri: 3000 mm



HOLITY.COM