

**copy of Impastatrice a testa e vasca fisse - 7 Litri - Monofase
- 1 velocità**

Preis: 1.100,00 € + IVA



Referenz: BERTA25MN

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Teigknetmaschinen mit Knethaken

Beschreibung

Impastatrice monofase con vasca rotante capacità 7 litri.

L' impastatrice a spirale è composta da un corpo in cui è presente una vasca con l'impasto e una spirale immersa. Quando si attiva il macchinario, la vasca inizia a ruotare su sè stessa con un moto regolare e nel contempo anche la spirale immersa nell'impasto inizia a ruotare sul proprio asse. Le due rotazioni combinate stirano e allungano il composto rendendolo amalgamato e omogeneo in pochi minuti.

Le **impastatrici a spirale** imprimono forza all'impasto e per questo motivo vengono impiegate per la produzione di **impasti duri** come quelli di pizza e pane. Il macchinario, inoltre, esercitando una forte pressione sulla pasta, la riscalda e ne assicura una **buona ossigenazione** utile per la produzione di impasti lievitanti e per lo sviluppo della maglia glutinica.

Il **materiale esterno** con cui è prodotta l'impastatrice è **ferro verniciato bianco** con **vernice atossica** per alimenti che ne innalzano la resistenza alla corrosione e agli agenti chimici come oli e grassi.

Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto è realizzato con motoriduttore a bagno d'olio e la **trasmissione è a catena**.

Le impastatrici della linea MIXA presentano una **vasca** (in acciaio INOX) **rotante ma non estraibile**, una **griglia di protezione** in acciaio INOX, lo **spaccapasta**, le **ruote** e il **timer di serie**.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 470 mm x T 625 mm x H 795 mm
Leistung	900 W
Nettogewicht	61,5 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	Behälter, Werkzeug, Gitterabdeckung
Teiggewicht	25 Kg
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	32 Liter
Kessel	rotierend

Kundenauftrag

Kessel Durchmesser	? 400 mm x H 260 mm
Geschwindigkeit	1 Geschwindigkeit
1.Geschwindigkeit knethacken U/Min	23 rpm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 01/06/2026