

**copy of Impastatrice a spirale vasca estraibile - Capacità 22
LT - Monofase 230 V - 1 velocità**

Preis: 1.200,00 € + IVA



Referenz: DOMI50MUP

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Spiralteigknetmaschinen mit abnehmbaren Kessel

Beschreibung

Impastatrice a spirale monofase con testa sollevabile e vasca estraibile capacità 22 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. Queste caratteristiche permettono all' impastatrice di essere resistente 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 MIXUP presentano una **vasca** (in acciaio INOX) **rotante e estraibile**, una **griglia di protezione** in acciaio INOX, lo **spaccapasta**, le **ruote** e il **timer di serie**.

L' innovazione dell'impastatrice a spirale della linea MIXUP è la **testa sollevabile** e la **vasca estraibile** che permettono di agevolare le operazioni di pulizia degli utensili e di lavorazione del prodotto.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 260 mm x T 620 mm x H 590 mm + 45 mm Fußhöhe
Leistung	2,2 KW
Nettogewicht	88,3 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	Spaccapasta; timer; cavo+presa.
Teigknetmaschinen - Modelltypen	Spiralteigknetmaschine mit hochklappbaren Rührwerk und abnehmbaren Kessel
Fassungsvermögen der Teigknetmaschine	50 LT
Kessel	rotierend

Kundenauftrag

Antrieb	Kettenantrieb
Kessel Durchmesser	Ø 530 mm x H 140 mm
Stundenleistung	70 Kg
Geschwindigkeit	1 Geschwindigkeit
Teigkapazität	44 Kg
Material des Kessels	Acciaio INOX
Mindest Teigmasse	13,2 Kg

Erstellt am 20/04/2026