



# IMPASTATRICE A SPIRALE

## FIBRA

40<sub>KG</sub>

Da anni produciamo diverse soluzioni per la lavorazione e laminazione della pasta. L'esperienza ci permette di assistere i clienti nel mondo della panificazione, pizzeria e pasticceria.

**TPM** ITALIA



Ideale per  
pizzeria e impasti  
molto idratati



Struttura  
in acciaio  
verniciato



Dotata di ruote  
e piedini per  
assicurare stabilità



Rispetta  
le normative  
igienico-sanitarie



Macchina  
conforme alle  
normative CE

**Strumento indispensabile per pizzerie e panetterie, facilita il lavoro riducendo i tempi di preparazione.**

### Informazioni generali

Impastatrice a vasca fissa

Capacità di impasto 40 kg

Rotazione della vasca e dell'utensile a spirale per mezzo di cinghie movimentate da due motori dedicati di grossa potenza

Due velocità di rotazione della spirale con tempi di impasto stabiliti su due timer (uno per ogni velocità)

Il passaggio da velocità di impasto bassa a elevata e l'arresto della macchina avvengono automaticamente

Inversione di vasca in prima velocità

Estrazione impasto facilitata grazie al pulsante rotazione vasca ad impulsi

Scocca unica in acciaio verniciato con polveri epossidiche atossiche per alimenti

Vasca, spirale e piantone in acciaio inox dotata di paracolpi da entrambi i lati per la vasca

Possibilità di lavorare in modo manuale, semiautomatico o automatico

Riparo salvamano in griglia di acciaio inox

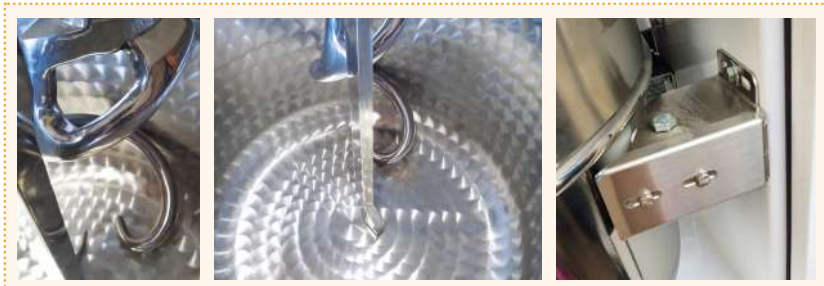
Possibilità di impastare anche piccole quantità

Disponibili in velocità diverse (220-240-280 giri/min. in seconda velocità)



### Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	40 Kg
Capacità farina	25 Kg
Volume vasca	62 L
Potenza motore spirale	3.2 Kw
Potenza motore vasca	0.55 Kw
Altezza da terra a bordo vasca	700 mm
Lunghezza (A)	1000 mm
Larghezza (C)	570 mm
Altezza (B)	1100 mm
Peso	290 Kg



**Sede Legale**  
Via Corte, 184  
36010 Zanè (VI) - Italy

**Sede Operativa**  
Via Lago di Albano, 44  
36015 Schio (VI) - Italy

**T** +39 349 354 8076  
**M** info@tpmitalia.it  
**www.tpmitalia.it**

