



IMPASTATRICE A SPIRALE

FIBRA

60 KG

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.





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 60 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

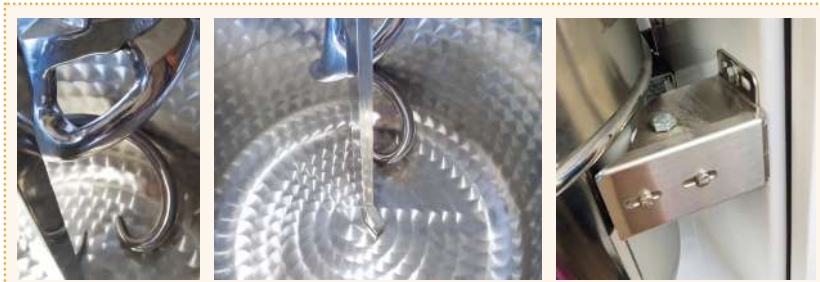
Possibilità di impastare anche piccole quantità

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



Caratteristiche tecniche

Capacità impasto	60 Kg
Capacità farina	40 Kg
Volume vasca	96 L
Potenza motore spirale	3.2 Kw
Potenza motore vasca	0.55 Kw
Altezza da terra a bordo vasca	760 mm
Lunghezza (A)	1050 mm
Larghezza (C)	640 mm
Altezza (B)	1160 mm
Peso	320 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

