

Cod: 11639093004

Impastatrice a spirale su ruote 20 lt monofase - GO



Descrizione

Perché acquistarla?

L'impastatrice a spirale su ruote **GO** è pensata per semplificare il lavoro in cucina, soprattutto in ambienti dove si ha bisogno di una macchina compatta ma potente. È perfetta per chi vuole unire **qualità dei materiali, semplicità d'uso e mobilità**, grazie alle ruote che ne facilitano lo spostamento. Il suo design solido e la costruzione interamente in acciaio inox la rendono adatta a un uso intensivo, assicurando una lunga durata nel tempo.

Caratteristiche principali

- **Gancio impastatore in acciaio inox**
Realizzato in **acciaio inossidabile resistente**, il gancio è progettato per lavorare l'impasto in modo uniforme, evitando il surriscaldamento della massa e garantendo un risultato sempre ottimale, anche con impasti più duri come quelli per pane e pizza.
- **Vasca fissa in acciaio inox da 20 litri**
La vasca, anch'essa in **acciaio inox**, ha un diametro di 357 mm e un'altezza utile di 207 mm. Con una **capacità impasto di 18 kg** e una **capacità farina di 12 kg**, è perfetta per la produzione quotidiana di piccole e medie attività.
- **Struttura robusta e igienica**
L'intera struttura è in **acciaio inox**, garanzia di resistenza alla corrosione e facilità di pulizia. Ideale per ambienti professionali dove l'igiene è fondamentale.
- **Approvazione CE**
Conforme alle normative europee vigenti in tema di sicurezza e qualità, per lavorare in tutta tranquillità.
- **Controlli meccanici intuitivi**
I comandi sono **meccanici e semplici da usare**, permettendo all'operatore di concentrarsi sulla preparazione senza perdere tempo con impostazioni complicate.
- **Testa fissa e funzionamento stabile**
La testa fissa offre maggiore stabilità e resistenza, rendendo la macchina più sicura e meno soggetta a guasti meccanici.
- **Facile da spostare**
Grazie alle **ruote integrate**, può essere facilmente trasportata o spostata all'interno del laboratorio, anche in spazi ristretti.
- **Prestazioni affidabili con alimentazione monofase**
Funziona a **230 V** con **potenza di 1.1 kW**, compatibile con la rete elettrica tradizionale. Il motore lavora a **158 giri/minuto**, garantendo un impasto ben amalgamato con consumi contenuti.
- **Compatta ma capiente**
Con dimensioni di **395x753x705 mm**, si adatta bene anche in cucine con poco spazio senza rinunciare alla produttività.
- **Solida e pesante per una maggiore stabilità**
Con un **peso netto di 78 kg** (95 kg lordo), offre un'elevata stabilità durante il lavoro, anche con impasti più consistenti.

Scheda Tecnica

Modello: GO

Tipologia: Impastatrice a spirale su ruote

Alimentazione: Elettrica

Voltaggio: 230 V (Monofase)

Frequenza: 50 Hz

Potenza assorbita: 1.1 kW

Controlli: Meccanici

Approvazione: Conforme alle normative CE

Struttura: Realizzata in acciaio inox

Testa e vasca: Fisse

Ruote: Incluse, per facilitare lo spostamento

Capacità vasca: 20 litri

Capacità di farina: 12 kg

Capacità d'impasto: 18 kg

Giri motore: 158 giri/minuto
Dimensioni esterne (LxPxH): 395 x 753 x 705 mm
Diametro vasca: 357 mm
Altezza utile vasca: 207 mm
Peso netto: 78 kg
Peso lordo: 95 kg

Il prodotto presenta testa e vasca fissa. L'impastatrice non presenta ruote, ma sono acquistabili come optional.

Dimensioni

Altezza vasca	207 mm
Diametro vasca	357 mm
Dimensioni esterne	395x753x705 mm
Dimensioni imballo	820x470x830 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	20 Lt
Capacità di farina	12 kg
Capacità di Impasto	18 kg
Frequenza	50 Hz
Giri motore	158 Rpm
Peso con imballo	95 kg
Peso netto	78 kg
Potenza Elettrica	1.1 kW
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Ruote
--------------	-------