

Impastatrice semi professionale



Le nostre impastatrici a spirale sono apparecchi particolarmente indicati per pasticcerie, panetterie e famiglie.

Progettate con una forma a spirale per ottenere impasti perfettamente amalgamati in breve tempo.

La carcassa è assemblata con acciaio verniciato con speciali vernici epossidiche, certificate per alimenti, e di robusto spessore per evitare le fastidiose vibrazioni durante le varie lavorazioni. Sistema di trasmissione su cuscinetti a sfera, gruppo moto riduttore a bagno d'olio silenziosi e duraturi nel tempo. Vasca, spirale, piantone centrale e griglia di protezione sono in acciaio inossidabile. Tutte le parti a contatto con l'alimento sono in acciaio inox. Nelle differenti versioni è in grado di rispondere alle più svariate esigenze di produzione. Indicate soprattutto per impasti di pizza e pane con la funzione a doppia velocità si possono dimezzare i tempi di produzione. disponibili da 5kg. a 44kg. Tutti gli apparecchi sono dotati di sistema di sicurezza antinfortunistici richiesti dalle vigenti normative



l'innovativo robot professionale, completamente in metallo pesante, è un mix inimitabile tra robustezza e sorprendenti performance. Grazie alla ricchezza degli accessori è in grado di svolgere qualsiasi funzione: la frusta professionale in acciaio inox è ideale per montare e sbattere i composti; impastatrice è utile per amalgamare impasti leggeri e consistenti; la speciale frusta in metallo per miscelare da vero chef ogni tipo di composto; coperchio antischizzi con specifica apertura per l'inserimento degli ingredienti. La dotazione è completata dal bicchiere frullatore in vetro graduato con lame in acciaio e due ciotole in acciaio inox da 3 o 4,5 litri. Solido, potente e sicuro con 600 w di potenza, piedini a ventosa, meccanismo basculante di chiusura ed apertura per un più facile inserimento degli accessori.



Le macchine planetarie sono apparecchi indispensabili per realizzare impasti per pizza, croissant, pane, meringhe, puree, pasta frolla; per montare panna, albumi d'uovo ecc. dotate di serie di tre accessori, spatola, frusta e uncino, intercambiabili per effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.

Pentole in acciaio inossidabile estraibili per una facile e rapida pulizia. Rivestite con speciali vernici antigraffio, estremamente facili da pulire. Il regolatore di velocità facilita la operazioni, adattandosi al tipo d'impasto richiesto dall'operatore. In regola con la normative vigenti.