RST12MN

COMPATTE LINEA RST Impasto max 12 Kg

DESCRIZIONE

made in Italy

IMPASTATRICI A BRACCI TUFFANTI COMPATTE

Nuova linea di impastatrici a bracci tuffanti modelli "COMPATTE", si adattano perfettamente alle esigenze di pizzaioli, panificatori e pasticcieri per medie/piccole produzioni . In un ingombro contenuto, permettono di ottenere impasti di altissima qualità, **massima ossigenazione e nessun riscaldamento**. Struttura in lamiera verniciata, **bracci (smontabili per facilitare lo svuotamento dell'impasto finito, e una più rapida e facile pulizia)** e vasca fissa (obbligatorio per le nuove normative) in **Acciaio INOX AISI 304**. Pannello comandi touch-system, motore ad induzione ad alta efficienza per ottenere un'elevata coppia motrice e minimi consumi in assoluta silenziosità. Disponibili in due versioni: **linea RST di serie 2 velocità** (38/52 battute al minuto) particolarmente indicata per pizzeria e pane da ristorazione , **linea BT di serie 5 velocità** (da 25 a 65 battute al minuto) **anche particolarmente indicata per lavorazioni di pasticceria, tipo panettoni ed impasti ad alta idratazione**, dove è necessaria la massima ossigenazione possibile. Motoriduttore potenziato a bagno d'olio per un utilizzo costante con molteplici impasti giornalieri. Copertura della vasca completamente chiusa per rispettare le nuove normative sulle polveri. 4 Ruote di serie con freno mod.lli 12 e 24 Kg, 2 ruote e 2 piedini mod.lli piu' grandi. Alimentazione 230/400V.

MARCHIO CE

LINEA RST

LINEA RST per pizzeria e ristorazione, 2 VELOCITA': 38 e 52 battute/minuto

RST12MN

230V

Impasto max 12 Kg

Vasca lt 27

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 410 x 690 x 860 mm (L x P x H)
- Capacità vasca: 27 lt
- Dimensioni vasca: 380 x 250 mm (ØxH)
- Farina min/max: 1,3/8 Kg
- Impasto min/max: 2/12 Kg
- Alimentazione: 230V
- Potenza motore: 1100 W
- Peso: 114 Kg
- Battute al minuto 1 velocità: 38
- Battute al minuto 2 velocità: 52
- Battute al minuto 5 velocità: -

GUIDA PER LA SCELTA DEL MODELLO

IMPASTO	RST	BT
PANE	✓	✓
PIZZA	✓	✓
PASTA ALL'UOVO*	✓	✓
FROLLA	✓	✓
BRIOCHES	!	✓
PANETTONE	✗	✓
IMPASTI ALTA IDRATAZIONE	✗	✓

***riducendo della metà la capacità dell'impasto massimo**

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso