















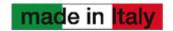




BT12TF

COMPATTE LINEA BT Impasto max 12 Kg

DESCRIZIONE



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 BT

LINEA BT per pizzeria, ristorazione e PASTICCERIA, 5 VELOCITA': da 25 a 65 battute/minuto. Su questa serie e' possibile scaricare gratuitamente da smartphone un'applicazione che permette di attivare il Timer, modificare la velocità di lavoro, un'autodiagnostica per eventuali malfunzionamenti, ecc. ecc. Su richiesta è disponibile anche l'alimentazione monofase 230V

BT12TF

400V

Impasto max 12 Kg

Vasca It 27

Caratteristiche tecniche:

Dimensioni: 410 x 690 x 860 mm (L x P x H)

• Capacità vasca: 27 It

• Dimensioni vasca: 380 x 250 mm (ØxH)

Farina min/max: 1,3/8 KgImpasto min/max: 2/12 Kg

• Alimentazione: 400V

Potenza motore: 1100 W

Peso: 128 Kg

- Battute al minuto 1 velocità: -
- Battute al minuto 2 velocità: -
- Battute al minuto 5 velocità: da 25 a 65

GUIDA PER LA SCELTA DEL MODELLO

IMPASTO	RST	81
PANE	0	0
PIZZA	0	0
PASTA ALL'UOVO*	0	0
FROLLA	0	0
BRIOCHES	0	0
PANETTONE	0	0
IMPASTI ALTA IDRATAZIONE	0	0

^{*}riducendo della metà la capacità dell'impasto massimo

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso