

Forni Legna Sicilia.com



Impastatrici Professionali



Spesso la preparazione dell'impasto è un ostacolo per chi desidera preparare il pane o la pizza, le nostre impastatrici, presenti in catalogo in vari modelli, offrono la soluzione ideale al problema. Dotate di tecnologia a spirale le nostre impastatrici professionali vi consentiranno senza fatica di ottenere una pasta omogenea pronta per essere infornata. Tale tecnologia garantisce anche una migliore ossigenazione delle farine. Adatte per ogni esigenza, dall'uso occasionale a quello intensivo e con capacità di carico variabile da 3 a 50 Kg. Costruite secondo dettami di essenzialità e qualità le nostre impastatrici sono coperte da garanzia al costruttore e rappresentano il naturale corredo per il vostro forno a legna Edil Planet.

Altri modelli disponibili
da Kg 3 a Kg 50



- Vasca, spirale, barra, coperchio in acciaio inox 18/10
- Trasmissione con catena doppia (alta resistenza)
- Impianto elettrico 24 v.
- Alimentazione: 115/230/400 v. 50/60 Hz
- Conformità CEE per tutti i modelli
- Impianto antinfortunistico a norma CEE
- Carrello con ruote girevoli a partire da 12 Kg
- Verniciatura elettrostatica
- Garanzia 2 anni

Modello	Volt	Hp	Velocità	Farina Kg	Impasto Kg	Acqua Kg	Impasto Kg/ora	Peso
Aurora 5	230	0,35	1	3	5	2	18	23
Aurora 8	230	0,5	1	5	8	3	24	35
Aurora 12	230/400	1	1 - 2	8	12	4	36	60
Aurora 18	230/400	1	1 - 2	12	18	6	54	65