HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

BT24TF

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 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

BT24TF
400V
Impasto max 24 Kg
Vasca lt 35

HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 450 x 710 x 920 mm (L x P x H)
- Capacità vasca: 35 lt
- Dimensioni vasca: 430 x 300 mm (ØxH)
- Farina min/max: 2/15 Kg
- Impasto min/max: 3/24 Kg
- Alimentazione: 400V
- Potenza motore: 1500 W
- Peso: 140 Kg
- Battute al minuto 1 velocità:
- Battute al minuto 2 velocità:
- Battute al minuto 5 velocità: da 25 a 65

Scarica PDF prodotto:

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