



BT48TF

## 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 pasticciere 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 più grandi. Alimentazione 230/400V.

### MARCHIO CE

#### LINEA BT

**LINEA BT** per pizzeria, ristorazione e **PASTICCERIA, 5 VELOCITÀ: da 25 a 65 battute/minuto.**

Su questa serie è 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

**BT48TF**

400V

**Impasto max 48 Kg**

Vasca lt 60

## Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 530 x 770 x 960 mm (L x P x H)
- Capacità vasca: 60 lt
- Dimensioni vasca: 500 x 340 mm (A x H)
- Farina min/max: 3/30 Kg
- Impasto min/max: 5/48 Kg
- Alimentazione: 400V
- Potenza motore: 1500 W
- Peso: 154 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