



RST12MN

Descrizione



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 RST

LINEA RST per pizzeria e ristorazione, 2 VELOCITÀ: 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 (\varnothing xH)
- 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 : –

Scarica PDF prodotto:



GUIDA PER LA SCELTA DEL MODELLO

IMPASTO	RST	BT
PANE		
PIZZA		
PASTA ALL'UOVO*		
FROLLA		
BRIOCHE		
PANETTONE		
IMPASTI ALTA IDRATAZIONE		

*riducendo della metà la capacità dell'impasto massimo

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso