



**STAI CERCANDO  
IMPASTATRICI A  
SPIRALE?**

**CONTATTACI SUBITO!**

- IMPASTATRICI A SPIRALE
- MACCHINARI PASTICCERIE
- ATTREZZATURE PER PIZZERIE

**TI RICONTATTEREMO  
SUBITO E GRATIS!**



**COMPILA ORA:**

Nome e Cognome

La tua email personale

Il mio telefono

Ho bisogno di...

ACCETTO | Dichiaro di aver letto e di accettare la politica di [privacy](#) ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 ed esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali a fini promozionali e commerciali.

**OK, INVIA ORA!**

La richiesta di informazioni è gratuita e non impegnativa. La tua email è protetta: [policy e privacy](#)

## IMPASTATRICI A SPIRALE PER USO PROFESSIONALE

Utilizzi delle impastatrici a spirale

- . Caratterizzate dalla capacità di imprimere una forza notevole sull'impasto, le impastatrici a spirale vengono utilizzate principalmente per la preparazione di impasti duri, quali quelli di pane, pasta e pizza, in grandi quantità.



### PRINCIPALI CARATTERISTICHE

Le impastatrici a spirale presentano la vasca e la griglia di protezione in acciaio inox e dispongono della funzione di blocco in caso di sollevamento della griglia di protezione. Hanno, inoltre, un motore elettrico con grande riserva di potenza, richiedono una limitata manutenzione ordinaria e sono caratterizzate da elevata affidabilità.

### MODELLI DIVERSI PER OGNI ESIGENZA

Esistono diversi modelli di impastatrici a spirale, ognuno dei quali è pensato per soddisfare una specifica esigenza in termini di capacità.

Si va, infatti, dalle macchine più piccole, in grado di lavorare fino a 5kg di impasto, fino a quelle più grandi, aventi una capacità di 60kg di impasto.

Altre informazioni e dettagli:

[impastatrici a spirale](#) | [impastatrici professionali](#)