TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Peso netto (Kg)	39
Peso lordo (Kg)	48
Larghezza (mm)	315
Profondità (mm)	480
Altezza (mm)	690

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE con Spirale a GANCIO FISSA da 7 Kg per IMPASTI a BASSA IDRATAZIONE, giri VASCA 35/minuto, MONOFASE:
.

- **macchina ideale per impasti a bassa idratazione** o **impasti di tipo grasso** (come **grissini, taralli, piadine, focacce, pizze in teglia o impasti all'uovo**);
- struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304**;
- **vasca da lt.10, diametro mm.260x200h;**
- capacità d'impasto per ciclo 7 Kg;
- **Spirale a GANCIO facilmente Smontabile** facilita pulizia Vasca,
- **utilizzando l'innovativo utensile a gancio**, **non altera la temperatura dell'impasto** migliorandone l'ossigenazione,
- **i tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati** rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale**.**

Accessori/Optional:

- timer meccanico
- ruote

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-BERTA7/M	**Impastatrice per impasti a bassa idratazione con vasca da lt.10, capacità d'impasto 7 Kg, velocità 35 giri/min, V.230/1, Kw.0,37, Peso 39 Kg, dim.mm.315x480x700h**	**€ 677,25** *+ IVA* € 826,25 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF