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
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,35
Peso netto (Kg)	27
Peso lordo (Kg)	30
Larghezza (mm)	450
Profondità (mm)	250
Altezza (mm)	350

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale GRILLETTA Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 8 per una capacità d'impasto di 5 Kg, 10 VELOCITA':

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile a 10 velocità**;
- grazie alla possibiltà di selezionare ben **10 velocità di rotazione** sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- nonostante le dimensioni estremamente ridotte **racchiude potenza,innovazione e risultati brillanti**;
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina **risulta silenziosa**, con **bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- la **possibilità di sollevare la testa dell'impastatrice** e di **rimuovere la vasca** fanno di questa macchina il **top del mercato mondiale**, questo consente di agevolare la pulizia interna della vasca e del gancio, solitamente abbastanza difficoltosa, e di poter trasportare l'impasto direttamente nel contenitore per poi lavorarlo dove si vuole;
- **principali caratteristiche**:Testa ribaltabile, Vasca estraibile, Spirale Ottimizzata, Vasca più capiente, Telaio rinforzata, Meccanica più evoluta, Minore riscaldamento, Vasca completamente lavabile anche in lavastoviglie;
- nonostante le dimensioni contenute racchiude potenza ed efficienza con bassi consumi e poco rumore;
- **ideale per realizzare diversi tipi di impasto**, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza, pasticceria, piada etc…;
- **KIT ALTA IDRATAZIONE INSTALLATO (HH):** ideale per chi ha l'esigenza di realizzare **impasti con altissime idratazioni tipo 80-90-95%**, (i modelli normali arrivano fino al 75%).
  Questo kit comprende la **barra spezza pasta inclinata** e la **possibilità di far girare la spirale a marcia indietro** per preimpasti e biga, un inverter potenziato;
- **vasca**, **spirale**, **barra frangipasta in acciaio inox 18/10**,
- mobile bianco con **verniciatura elettrostatica**,

- **trasmissione a catena + n°2 cinghie in poliuretano ad alta resistenza ed efficienza**;
- **capacità di impasto**: 0,5 Kg/5 Kg;
- **impasto orario**: 18 kg/h;
- farina: 3 kg;
- acqua: lt 2;
- n° velocità: 10;
- **giri spirale**: 90-320 rpm;
- **garanzia 2 anni**;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM5S/230/10VEL HH	Impastatrice a spirale ALTA IDRATAZIONE da 5 Kg GRILLETTA, Professionale con testa sollevabile e vasca estraibile da 8 litri, 10 VELOCITA', V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	**€ 886,61** *+ IVA* € 1.081,66 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

IM. 5S
IM. 5S
Grilletto
TECHNOCHEF.IT