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)	260
Altezza (mm)	430

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale FAMAG GRILLETTA Professionale, con vasca da litri 7 per una capacità d'impasto di 5 Kg, 10 VELOCITA' ALTE IDRATAZIONI:

.

- l'impastatrice a spirale Grilletta è una delle **macchine da banco più piccole disponibili in commercio**;
- **impastatrice a spirale piccola e robusta a testata fissa** con capacità di impasto di 5 kg;
- **10 velocità facilmente selezionabili** grazie ad un potenziometro sopra la macchina;
- grazie alla possibiltà di selezionare ben 10 velocità di rotazione sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- la **particolare forma della spirale** consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto**;**
- silenziosa e affidabile è stata **ideata principalmente per la famiglia ma anche per piccoli impasti professionali** (da bar, rosticcerie e pizzerie);
- **vasca**, **spirale**, **barra**, **coperchio in acciaio inox 18/10**,
- griglia di protezione inox Sollevabile;
- questa impastatrice riesce a fare con **risultati eccellenti qualsiasi tipo di impasto** come **pane, pasta fresca o all'uovo, pizza, focacce, biscotti panettone PASTA DI ZUCCHERO e tutti gli impasti duri, morbidi, elastici, dolci o salati**;
- **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 e raggiunge i 300 rpm**;
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina **risulta silenziosa**, con **bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- 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;
- **giri sprirale da 100 rpm a 208 rpm**;
- farina: 3 kg;
- acqua: lt 2;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 2 anni**;

.
Marchio CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM5/230/10V HH	Impastatrice a Spirale Professionale FAMAG GRILLETTA con testa e vasca fissa da 7 litri, capacità d'impasto 5 Kg, 10 VELOCITA', per IMPASTI ALTE IDRATAZIONI, V 230/1, kW 0,35, Peso 27 Kg, dim. mm 450x260x430h	**€ 726,53** *+ IVA* € 886,37 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni