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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,35
Peso netto (Kg)	35
Peso lordo (Kg)	39
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	280
Altezza (mm)	430

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale FAMAG Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 11,5 per una capacità d'impasto di 8 Kg, 10 VELOCITA':

.

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile con potenziometro 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;
- **permette un impasto minimo da 500gr di farina**;
- **principali caratteristiche**:Testa ribaltabile, Vasca estraibile, Spirale Ottimizzata, Vasca più capiente, Telaio rinforzata, Meccanica più evoluta, Minore riscaldamento, Vasca completamente lavabile anche in lavastoviglie;
- **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 i**nverter potenziato e raggiunge i 300 rpm**;
- **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/8 Kg;
- impasto orario: 24 kg/h;
- farina: 5 kg;
- acqua: lt 3;
- n° velocità: 10;
- **giri spirale**: **100 rpm a 240 rpm**;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 2 anni**.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM8S/230/10V HH	Impastatrice a spirale Grilletta da 8 Kg, Professionale con testa sollevabile e vasca estraibile da 11,5 litri, 10 VELOCITA', per IMPASTI ALTE IDRATAZIONI, V 230/1, kW 0,35, Peso 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	**€ 1.008,52** *+ IVA* € 1.230,39 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni