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	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,5
Peso netto (Kg)	100
Peso lordo (Kg)	113
Larghezza (mm)	480
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	710

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE SPIRALE da 38 Kg, incluso kit ruote, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada - **USATO PER PROVA DIMOSTRATIVA - PREZZO OCCASIONE!!!**

.

- **struttura in acciaio** rivestita con **vernice antigraffio bianca**,
- parti a contatto con gli alimenti (**vasca**, **spirale** ed **asta spaccapasta**) **in acciaio inox**,
- **Vasca inox da 42 lt,**
- **microinteruttore di sicurezza** su coperchio vasca,
- **Produzione oraria: 114 Kg/h**;
- **Giri spirale: 90 rpm**;
- coperchio in policarbonato fumè,
- incluso kit 4 ruote, 2 con freno.

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM38SN-T	Impastatrice a spirale da 38 Kg con vasca da litri 42, incluso kit 4 ruote, 2 con freno, V.400/3, kW 1,5, dim.mm.480x800x710h	**€ 820,00** *+ IVA* € 1.000,40 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni