



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 2,4      |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 65       |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 74       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 639      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 336      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 750      |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FIMAR - Impastatrice Spirale HYDRA PLUS da 12 Kg, per Impasti Alta Idratazione - Testa Sollevabile e Vasca Estraibile

- Struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **Parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox**
- **Pannello comandi digitale;**
- **Microinterruttore di sicurezza** su coperchio vasca;
- **Timer digitale;**
- Coperchio in polycarbonato fumè di serie;
- Motore brushless con Inverter;
- Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti ad alta idratazione fino al 90%.

DATI TECNICI:

- Potenza: 2,4 Kw
- Alimentazione: 230V/1N/50-60Hz
- **Produzione oraria: 36 Kg/h**
- **Impasto per ciclo: 12 Kg**
- **Dimensioni della vasca: 16 lt (Ø 320x210h mm)**
- **Velocità: 55-250 rpm**
- Dimensioni macchina mm: 639x336x750-932h

Accessori/Optional:

- Sensore termico a infrarossi
- Sensore termico a infrarossi + Inversione di marcia
- Coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304

**N.B:** La funzione inversione di marcia è utile con pre-impasto (biga)

L'utilizzo della funzione inversione di marcia **riduce la capacità di qualsiasi tipo di impasto** come da indicazioni sotto riportate:

- **HYD12 - 5 Kg Max**
- **HYD18 - 7 Kg Max**
- **HYD25 - 10 Kg Max**
- **HYD38 - 15 Kg Max**

MARCHIO CE  
MADE IN ITALY

| CODICE      | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                                            |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FM-HYD12SRD | Impastatrice a Spirale ad alta idratazione da 12 Kg, con testa sollevabile e vasca estraibile da lt.16, comandi digitali, V.230/1, Kw.2,4, Peso 65 Kg, dim.mm.639x336x750h | <b>€ 1.388,34 + IVA</b><br>€ 1.693,77 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |

| ACCESSORI/OPTIONAL                                                                                  |                                                                                                                 |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CODICE/FOTO                                                                                         | DESCRIZIONE                                                                                                     | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                                      |
| FM-SENSTI-PD<br> | Fimar - Sensore termico ad infrarossi con pannello digitale per impastatrici Cod.HYD 12-18-25-38-50 SRD-SLD-SBD | <b>€ 49,82 + IVA</b><br>€ 60,78 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |

FM-HYDCG



Fimar - Coperchio Grigliato in acciaio inox AISI 304 per impastatrici cod.HYD 12-18-25-38

**€ 59,79 + IVA**

€ 72,94 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

FM-ACMANIM



Fimar - Maniglie estrazione pentola per impastatrici cod.HYD 12-18-25 SRM-SLM-SBM

**€ 59,79 + IVA**

€ 72,94 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

FM-SENSTI+INVERS



Fimar - Sensore termico ad infrarossi + inversione marcia per impastatrici Cod.HYD 12-18-25-38 SRD-SLD-SBD

**€ 74,01 + IVA**

€ 90,29 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**ALTA IDRATAZIONE**





## IMPASTATRICI A SPIRALE IDEALI PER L'ALTA IDRATAZIONE



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

TECHNOCHEF.IT