



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)	3,6
Peso netto (Kg)	104
Peso lordo (Kg)	115
Larghezza (mm)	769
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	864

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FIMAR - Impastatrice Spirale HYDRA PLUS da 25 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: 3,6 Kw
- Alimentazione: 230V/1N/50-60Hz
- **Produzione oraria: 75 Kg/h**
- **Impasto per ciclo: 25 Kg**
- **Dimensioni della vasca: 32 lt (Ø 400x260h mm)**
- **Velocità: 55-250 rpm**
- Dimensioni macchina mm: 769x420x864-1123h

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-HYD25SRD	Impastatrice a Spirale ad alta idratazione da 25 Kg, con testa sollevabile e vasca estraibile da lt.32, comandi digitali, V.230/1, Kw.3,6, Peso 104 Kg, dim.mm.769x420x864h	€ 1.710,02 + IVA € 2.086,22 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

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



TECHNOCHEF.IT



IMPASTATRICI A SPIRALE IDEALI PER L'ALTA IDRATAZIONE



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

TECHNOCHEF.IT