



**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>  | 3,6      |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 104      |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 115      |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 769      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 420      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 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 policarbonato 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                                                                                                                            |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FM-HYD25SRD</b> | 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 | <b>€ 1.710,02 + IVA</b><br>€ 2.086,22 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |

| ACCESSORI/OPTIONAL                                                                                             |                                                                                                                        |                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CODICE/FOTO                                                                                                    | DESCRIZIONE                                                                                                            | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                                      |
| <b>FM-SENSTI-PD</b><br>     | <b>Fimar - Sensore termico ad infrarossi con pannello digitale per impastatrici Cod.HYD 12-18-25-38-50 SRD-SLD-SBD</b> | <b>€ 49,82 + IVA</b><br>€ 60,78 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>FM-HYDCG</b><br>         | <b>Fimar - Coperchio Grigliato in acciaio inox AISI 304 per impastatrici cod.HYD 12-18-25-38</b>                       | <b>€ 59,79 + IVA</b><br>€ 72,94 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>FM-ACMANIM</b><br>       | <b>Fimar - Maniglie estrazione pentola per impastatrici cod.HYD 12-18-25 SRM-SLM-SBM</b>                               | <b>€ 59,79 + IVA</b><br>€ 72,94 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>FM-SENSTI+INVERS</b><br> | <b>Fimar - Sensore termico ad infrarossi + inversione marcia per impastatrici Cod.HYD 12-18-25-38 SRD-SLD-SBD</b>      | <b>€ 74,01 + IVA</b><br>€ 90,29 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello<br><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |



ALTA IDRATAZIONE



**IMPASTATRICI A SPIRALE  
IDEALI PER L'ALTA IDRATAZIONE**



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO