

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)	0,37	
Peso netto (Kg)	41	
Peso lordo (Kg)	45	
Larghezza (mm)	240	
Profondità (mm)	500	
Altezza (mm)	500	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE, con vasca fissa da lt.7 per 5 Kg d'impasto massimo a ciclo, produzione oraria Kg.29:

- struttura in acciaio di elevato spessore;
- verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti;
- vasca, spirale, piantone e griglia di protezione vasca in acciaio inox;
- vasca con diametro di mm.240 completa di asta spaccaimpasto (diminuisce i tempi di impasto);
- **temporizzatore** di serie;
- pulsante arresto d'emergenza;
- 4 ruote di serie(2 con freno);
- trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio;
- micro di sicurezza nel coperchio vasca.

Marchio CE Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-IBM5	IMPASTATRICE a SPIRALE, con testa e vasca fissa da lt.7, capacità d'impasto 5 Kg, completa di asta spaccapasta, temporizzatore e ruote, V.230/1, Kw.0,37, Peso Kg.41, dim.mm.240x500x500h	€ 564,04 + IVA € 688,13 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni