



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM10S/230/10V HH	Impastatrice a spirale Grilletta da 10 Kg, Professionale con testa sollevabile e vasca estraibile da 13,5 Kg, 10 VELOCITA', per IMPASTI ALTE IDRATAZIONI, V 230/1, kW 0,4, Peso 36 Kg, dim.mm.530x300x430h	€ 1.046,69 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 20 a 30 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

Impastatrice a Spirale GRILLETTA Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 13,5 per una capacità d'impasto di 10 Kg, 10 VELOCITA':

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile con potenziometro a 10 velocità;**
- grazie alla possibilità di **selezionare ben 10 velocità di rotazione** sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- nonostante le dimensioni estremamente ridotte racchiude potenza, innovazione e risultati brillanti;
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la **macchina risulta silenziosa**, con **bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- la **possibilità di sollevare la testa dell'impastatrice** e di **rimuovere la vasca** fanno di questa macchina il **top del mercato mondiale**, questo consente di agevolare la pulizia interna della vasca e del gancio, solitamente abbastanza difficoltosa, e di poter trasportare l'impasto direttamente nel contenitore per poi lavorarlo dove si vuole;
- **permette un impasto minimo da 500gr di farina;**
- **principali caratteristiche:**Testa ribaltabile, Vasca estraibile, Spirale Ottimizzata, Vasca più capiente, Telaio rinforzata, Meccanica più evoluta, Minore riscaldamento, Vasca completamente lavabile anche in lavastoviglie;
- **KIT ALTA IDRATAZIONE INSTALLATO (HH)** : ideale per chi ha l'esigenza di **realizzare impasti con altissime idratazioni tipo 80-90-95%**, (i modelli normali arrivano fino al 75%).
Questo kit comprende la **barra spezza pasta inclinata** e la possibilità di **far girare la spirale a marcia indietro** per preimpasti e biga, un **inverter potenziato e raggiunge i 300 rpm;**
- **vasca, spirale, barra frangipasta, in acciaio inox 18/10,**
- mobile bianco con **verniciatura elettrostatica,**
- **trasmissione a catena + n°2 cinghie in poliuretano ad alta resistenza ed efficienza;**
- **capacità di impasto:** 0,5 Kg/10 Kg;
- **impasto orario:** 30 kg/h;
- n° velocità: 10;
- **giri spirale: da 100 rpm a 240 rpm;**
- Motore/Potenza: 0,75 HP / 400W;
- **Garanzia 2 anni.**

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,4
Peso netto (Kg)	36
Peso lordo (Kg)	40
Larghezza (mm)	530
Profondità (mm)	300
Altezza (mm)	430