



**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



| CODICE                    | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                | PREZZO/CONSEGNA                                                                                        |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FG-IM6S/230/10V TOUCH HH  | Impastatrice a spirale ALTA IDRATAZIONE da 6 Kg GRILLETTA, Professionale con DISPLAY LCD-TFT TOUCH, con testa sollevabile e vasca estraibile da 11 litri, 10 VELOCITA', V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 510x290x450h | <b>€ 1.141,51 + IVA</b><br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna: da 20 a 30 giorni</b> |
| DESCRIZIONE PROFESSIONALE |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                        |

**Impastatrice a Spirale GRILLETTA Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 11 per una capacità d'impasto di 6 Kg, 10 VELOCITA', con display LCD Touch, per IMPASTI ad ALTA IDRATAZIONE,**

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile a 10 velocità;**
- grazie alla possibilità di selezionare ben **10 velocità di rotazione** sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- dotata di **display touch a colori LCD-TFT 3,5"** con risoluzione 320x480, RGB 65mila colori
- 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;
- **principali caratteristiche:**Testa ribaltabile, Vasca estraibile, Spirale Ottimizzata, Vasca più capiente, Telaio rinforzata, Meccanica più evoluta, Minore riscaldamento, Vasca completamente lavabile anche in lavastoviglie;
- nonostante le dimensioni contenute racchiude potenza ed efficienza con bassi consumi e poco rumore;
- **ideale per realizzare diversi tipi di impasto**, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza, pasticceria, piada etc...;
- **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:** 0,3 Kg/6 Kg;
- n° velocità: 10;
- **giri spirale:** da 80 rpm a 300 rpm;
- **garanzia 2 anni;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W

**LA MOMENTO, LA VENDITA DELLA MACCHINA E' ESCLUSIVAMENTE PER IL MERCATO ITALIANO**

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 0,35     |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 30       |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 38       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 510      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 290      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 450      |





