



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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE SPIRALE da 18 Kg, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada:

- **struttura in acciaio** rivestita con **vernice antigraffio bianca**,
- parti a contatto con gli alimenti (**vasca, spirale ed asta spaccapasta**) in **acciaio inox**,
- **Vasca inox da 22 lt**,
- **microinteruttore di sicurezza** su coperchio vasca,
- **Produzione oraria: 54 Kg/h**;
- **Giri spirale: 90 rpm**;
- coperchio in polycarbonato fumè,
- disponibile nella versione **monofase e trifase**.

Accessori/Optional:

- Coperchio vasca in grigliato inox.
- Motore a 2 Velocità.
- Timer meccanico.
- Timer digitale.
- Carrello con piano in acciaio verniciato per appoggio impastatrice.
- Kit 4 ruote (2 con freno).

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	57
Peso lordo (Kg)	60
Larghezza (mm)	390
Profondità (mm)	670
Altezza (mm)	600

MODELLI DISPONIBILI

FM18SN-T



Consegna: da 4 a 9 giorni

IMPASTATRICE a SPIRALE da 18 Kg, Trifase, V.400/3

Impastatrice a spirale da 18 Kg con vasca da litri 22, Trifase, V 400/3, kW 0,75, dim. mm 390x670x600h

FM18SN-M



Consegna: da 4 a 9 giorni

IMPASTATRICE a SPIRALE da 18 Kg, Monofase, V.230/1

Impastatrice a Spirale da 18 Kg con vasca da litri 22, Monofase, V 230/1, kW 0,75, dim. mm 390x670x600h

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FM-2VEL



Optional 2° Velocità

Optional 2° Velocità per impastatrice versione trifase

Consegna: da 4 a 9 giorni

