

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



d'impasto di 8 Kg, 10 VELOCITA':

• impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile con potenziometro a 10 velocità;

• grazie alla possibiltà 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;

- 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/8 Kg;
- impasto orario: 24 kg/h;
- farina: 5 kg;
- acqua: lt 3;
- n° velocità: 10;
- giri spirale: 100 rpm a 240 rpm;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- Garanzia 2 anni.

Marchio CE Made in ITALY