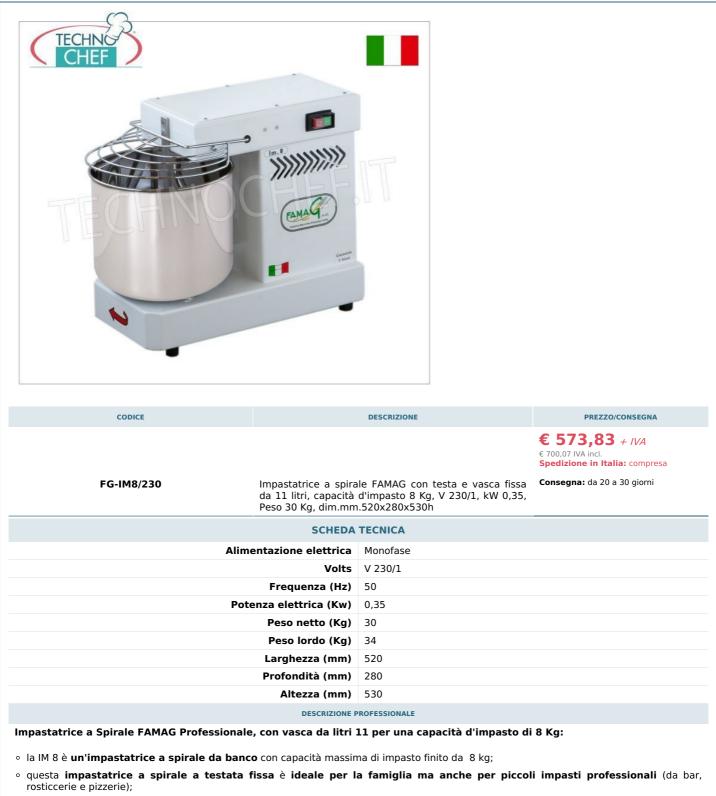


TECNOSERVICE'21 srl by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina risulta silenziosa, con bassi consumi di energia e non necessita di alcuna manutenzione;
- la particolare forma della spirale consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto;
- permette un impasto minimo da 500gr di farina;
- vasca, spirale, barra frangipasta in acciaio inox 18/10,
- · griglia di protezione inox Sollevabile;
- questa impastatrice riesce a fare con risultati eccellenti qualsiasi tipo di impasto come pane, pasta fresca o all'uovo, pizza, focacce, biscotti panettone e tutti gli impasti duri, morbidi, elastici, dolci o salati;
- mobile bianco con verniciatura elettrostatica,

- $\circ~$ 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: It 3;
- giri spirale: 110 rpm;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- Garanzia 3 anni.

Marchio CE Made in ITALY