

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



Alimentazione elettrica Monofase Volts V 230/1 Frequenza (Hz) 50 Potenza elettrica (Kw) 0,4
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

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 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;
- 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

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 Consegna: da 8 a 15 giorni Consegna: da 8 a 15 giorni