



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



| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FG-IM6S/230 | Impastatrice a spirale da 6 Kg GRILLETTA, Professionale con testa sollevabile e vasca estraibile da 11 litri, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 510x290x390h | € 740,07 + IVA € 902,89 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 20 a 30 giorni |

SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 0,35 |
| Peso netto (Kg) | 30 |
| Peso lordo (Kg) | 38 |
| Larghezza (mm) | 510 |
| Profondità (mm) | 290 |
| Altezza (mm) | 390 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale GRILLETTA Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 11 per una capacità d'impasto di 6 Kg:

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile;**
- 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...;

- **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;
- **giri spirale:** 90 rpm;
- **garanzia 3 anni;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W

Marchio CE
Made in ITALY