



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](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM5S/230	Impastatrice a spirale da 5 Kg GRILLETTA, Professionale con testa sollevabile e vasca estraibile da 8 litri, 1 Velocita' - V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	<b>€ 692,05 + IVA</b> € 844,30 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 20 a 30 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Impastatrice a Spirale GRILLETTA Professionale, 1 Velocita' - con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 8 per una capacità d'impasto di 5 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:** 0,5 Kg/5 Kg;
- **impasto orario:** 18 kg/h;
- farina: 3 kg;
- acqua: 1,2 l;
- **giri spirale:** 100 rpm;
- **garanzia 2 anni;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

**Alimentazione elettrica** Monofase

**Volts** V 230/1

**Frequenza (Hz)** 50

**Potenza elettrica (Kw)** 0,35

**Peso netto (Kg)** 27

**Peso lordo (Kg)** 30

**Larghezza (mm)** 450

**Profondità (mm)** 250

**Altezza (mm)** 350