



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](mailto: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



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase/Trifase
<b>Peso netto (Kg)</b>	39
<b>Peso lordo (Kg)</b>	48
<b>Larghezza (mm)</b>	315
<b>Profondità (mm)</b>	480
<b>Altezza (mm)</b>	690

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE con Spirale a GANCIO FISSA da 7 Kg per IMPASTI a BASSA IDRATAZIONE, giri VASCA 35/minuto, MONOFASE:**


- **macchina ideale per impasti a bassa idratazione o impasti di tipo grasso** (come **grissini, taralli, piadine, focacce, pizze in teglia o impasti all'uovo**);
- struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;**
- **vasca da lt.10, diametro mm.260x200h;**
- capacità d'impasto per ciclo 7 Kg;
- **Spirale a GANCIO facilmente Smontabile** facilita pulizia Vasca,
- **utilizzando l'innovativo utensile a gancio, non altera la temperatura dell'impasto** migliorandone l'ossigenazione,
- **i tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati** rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale.

**Accessori/Optional:**

- timer meccanico
- ruote

**MARCHIO CE  
MADE IN ITALY**

MODELLI DISPONIBILI

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>FM-BERTA7/M</b></p> 	<p><b>Impastatrice per impasti a bassa idratazione con vasca da lt.10, capacità d'impasto 7 Kg, velocità 35 giri/min, V.230/1, Kw.0,37, Peso 39 Kg, dim.mm.315x480x700h</b></p>	<p><b>€ 677,25 + IVA</b>                      € 826,25 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

