



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



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

SCHEDA TECNICA

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

MODELLI DISPONIBILI



Fimar - Impastatrice per impasti a bassa idratazione con vasca da lt.10, Monofase, V.230/1

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

€ 677,25 + IVA

€ 826,25 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

