



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-IM5/230/10V HH	Impastatrice a Spirale Professionale FAMAG GRILLETTA con testa e vasca fissa da 7 litri, capacità d'impasto 5 Kg, 10 VELOCITA', per IMPASTI ALTE IDRATAZIONI, V 230/1, kW 0,35, Peso 27 Kg, dim. mm 450x260x430h	<b>€ 726,53 + IVA</b> € 886,37 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 20 a 30 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Impastatrice a Spirale FAMAG GRILLETTA Professionale, con vasca da litri 7 per una capacità d'impasto di 5 Kg, 10 VELOCITA' ALTE IDRATAZIONI:**

- l'impastatrice a spirale Grilletta è una delle **macchine da banco più piccole disponibili in commercio**;
- **impastatrice a spirale piccola e robusta a testata fissa** con capacità di impasto di 5 kg;
- **10 velocità facilmente selezionabili** grazie ad un potenziometro sopra la macchina;
- grazie alla possibilità di selezionare ben 10 velocità di rotazione sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- la **particolare forma della spirale** consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto;
- silenziosa e affidabile è stata **ideata principalmente per la famiglia ma anche per piccoli impasti professionali** (da bar, rosticcerie e pizzerie);
- **vasca, spirale, barra, coperchio in acciaio inox 18/10**,
- griglia di protezione inox Sollevabile;
- questa impastatrice riesce a fare con **risultati eccellenti qualsiasi tipo di impasto** come **pane, pasta fresca o all'uovo, pizza, focacce, biscotti panettone PASTA DI ZUCCHERO e tutti gli impasti duri, morbidi, elastici, dolci o salati**;
- **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**;
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina **risulta silenziosa**, con **bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- 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;
- **giri spirale da 100 rpm a 208 rpm**;

- farina: 3 kg;
- acqua: lt 2;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 2 anni;**

**Marchio CE**  
**MADE IN ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,35
<b>Peso netto (Kg)</b>	27
<b>Peso lordo (Kg)</b>	30
<b>Larghezza (mm)</b>	450
<b>Profondità (mm)</b>	260
<b>Altezza (mm)</b>	430