



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
MYKYTA -FG-IM8S/230/10V HH	Impastatrice a spirale Grilletta da 8 Kg, Professionale con testa sollevabile e vasca estraibile da 11,5 litri, 10 VELOCITA', per IMPASTI ALTE IDRATAZIONI, V 230/1, kW 0,35, Peso 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	€ 1.366,85 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 20 a 30 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale FAMAG Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 11,5 per una capacità d'impasto di 8 Kg, 10 VELOCITA':

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile con potenziometro a 10 velocità;**
- grazie alla **possibilità di selezionare ben 10 velocità di rotazione** sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- 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;
- **permette un impasto minimo da 500gr di farina;**
- **principali caratteristiche:**Testa ribaltabile, Vasca estraibile, Spirale Ottimizzata, Vasca più capiente, Telaio rinforzata, Meccanica più evoluta, Minore riscaldamento, Vasca completamente lavabile anche in lavastoviglie;
- **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;**
- **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/8 Kg;
- impasto orario: 24 kg/h;
- farina: 5 kg;
- acqua: lt 3;
- n° velocità: 10;
- **giri spirale: 100 rpm a 240 rpm;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 2 anni.**

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)	35
Peso lordo (Kg)	39
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	280
Altezza (mm)	430