

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



SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,37
Peso netto (Kg)	42
Peso lordo (Kg)	46
Larghezza (mm)	260
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	500

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE, con vasca fissa da lt.10 per 8 Kg d'impasto massimo a ciclo, produzione oraria Kg.35:

- struttura in acciaio di elevato spessore;
- verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti;
- vasca, spirale, piantone e griglia di protezione vasca in acciaio inox;
- vasca con diametro di mm.260 completa di asta spaccaimpasto (diminuisce i tempi di impasto);
- temporizzatore di serie;
- pulsante arresto d'emergenza;
- 4 ruote di serie(2 con freno);
- trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio;
- o micro di sicurezza nel coperchio vasca.

Marchio CE Made in Italy

lt.10, capacità d'impasto 8 Kg, completa di asta spaccapasta, temporizzatore e ruote, V.230/1, Kw.0,37, Peso Kg.42, dim.mm.260x500x500h

Consegna: da 4 a 9 giorni