

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

> € 1.300,00 + IVA € 1.586,00 IVA incl.
>
> Spedizione in Italia: compresa

CT-SP10VE

Impastarice a spirale con vasca fissa da It.12, capacità d'impasto 10 Kg, variatore di velocità, V.230/1, Kw.0,75, Peso 45 Kg, dim.mm.310x540x550/730h

Consegna: da 8 a 15 giorni

SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,75
Larghezza (mm)	310
Profondità (mm)	540
Altezza (mm)	730

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE A SPIRALE, con vasca fissa da lt.12 per 10 Kg d'impasto:

- Ideale per lavorare rapidamente pasta per pane e pizza, consentendone un'ottima ossigenazione;
- Capacità d'impasto Kg.10;
- Vasca fissa in acciaio inox di lt.12;
- Dimensioni vasca mm.280x195;
- Trasmissioni con cinghia dentata ed ingranaggi in acciaio;
- Variatore di velocità;
- 1 timer digitale 0-99 minuti;
- Macchina su piedini antivibranti;
- Garantiti anche impasti minimi fino al 10% della capacità totale;
- o Garantiti tempi di impasto ridotti per particolare sviluppo dell'utensile spirale che sfiora lato interno, fondo e curvatura della vasca;
- o Rapporto velocità utensile e vasca adeguato per impasti ad alta idratazione, fino a 85-90%;
- Utensile, vasca, supporto utensile e viteria in acciaio inox;
- o Copertura-protezione termoformato ABS con foro per ispezione/aggiunte (secondo norma Europea UNI EN 453)

• Connessione 230V-monofase (impianto interno trifase).

CARATTERISTICHE TECNICHE

o Potenza motore: kw 0,75

o Peso: kg 45

o Dim.mm.(LxPxA): 310x540x550/730h

 $\circ~$ Velocità utensile variabile: da 80 a $\,$ 230 rpm

• Velocità vaca variabile: da 6 a 34 rpm

Capacità vasca: lt.12Capacità impasto: kg.10

OPTIONAL:

• Struttura macchina in acciaio inox

• Connessione 110V Monofase

MARCHIO CE

