



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-IM10/230	Impastatrice a spirale Professionale FAMAG con testa e vasca fissa da 13 litri, capacità d'impasto 10 Kg, V 230/1, kW 0,4, Peso 35 Kg, dim.mm.530x300x430h	<p><b>€ 626,78 + IVA</b>            € 764,67 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 20 a 30 giorni</p>

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,4
<b>Peso netto (Kg)</b>	35
<b>Peso lordo (Kg)</b>	39
<b>Larghezza (mm)</b>	530
<b>Profondità (mm)</b>	300
<b>Altezza (mm)</b>	430

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Impastatrice a Spirale FAMAG Professionale, con vasca da litri 13 per una capacità d'impasto di 10 Kg:**

- **impastatrice a spirale da 10 kg d'impasto a testata fissa da banco;**
- l'unica impastatrice in commercio che con un **minimo ingombro** permette di lavorare ben **7 kg di farina asciutta + 3,5 lt di acqua;**
- **ideale per qualsiasi tipo di impasto duro, morbido, elastico** (pane, focacce, pizza, pasta, biscotti, panettone) **e per impasti di farine speciali come glutine, semola rimacinata, grano duro, farine macinate a pietra ect..;**
- ottima resa anche con piccole quantità;
- **macchina robusta ed affidabile;**
- **trasmissione a catena da 3/8 + n° 2 cinghia ad alta resistenza;**
- **verniciatura elettrostatica;**
- motore sovradimensionato;
- **tutti gli organi in contatto con la pasta sono in acciaio inox:** la vasca, la spirale, barra spezzapasta, la griglia di protezione;

- griglia di protezione inox sollevabile;
- la particolare forma della spirale consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto;
- **capacità di impasto:** 0,5 Kg/10 Kg;
- impasto orario: 24 kg/h;
- farina: 7 kg;
- acqua: lt 3,5;
- **giri spirale: 100 rpm;**
- Motore/Potenza: 0,75 HP / 400W;
- **Garanzia 3 anni.**

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**