



**MODELLI DISPONIBILI**



**FM-BERTA25/T**

**Fimar BERTA - Impastatrice con spirale a GANCIO da 25 Kg per impasti a bassa idratazione, Trifase, V.400/3**

**€ 875,57 + IVA**

€ 1.068,20 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**FM-BERTA25/M**

**Fimar BERTA - Impastatrice con spirale a GANCIO da 25 Kg per impasti a bassa idratazione, Monofase, V.230/1**

**€ 890,09 + IVA**

€ 1.085,91 IVA incl.




**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase/Trifase
<b>Peso netto (Kg)</b>	62
<b>Peso lordo (Kg)</b>	72
<b>Larghezza (mm)</b>	470
<b>Profondità (mm)</b>	625
<b>Altezza (mm)</b>	805

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>FM-KRT</b></p> 	<p><b>Fimar - Kit Ruote</b></p>	<p><b>€ 30,19 + IVA</b>            € 36,83 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<p><b>FM-TMM</b></p> 	<p><b>Fimar - Timer Meccanico</b></p>	<p><b>€ 30,19 + IVA</b>            € 36,83 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>
<p><b>FM-2NDSPEED</b></p> 	<p><b>Fimar - 2° Velocità</b></p>	<p><b>€ 88,81 + IVA</b>            € 108,35 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE con spirala a GANCIO FISSA da 25 Kg per IMPASTI a BASSA IDRATAZIONE,**

- **macchina ideale per impasti a bassa idratazione o impasti di tipo grasso** (come **grissini, taralli, piadine, focacce, pizze in teglia o impasti all'uovo**);
- struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **vasca, utensile e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;**
- **vasca da lt.32**, diametro mm.400x260h;
- **Spirale a GANCIO facilmente smontabile**
- capacità d'impasto per ciclo 25 Kg;
- **velocità Vasca 23 giri/min;**
- **utilizzando l'innovativo utensile a gancio, non altera la temperatura dell'impasto** migliorandone l'ossigenazione,
- **i tempi di lavorazione dell'impasto sono dimezzati** rispetto ad una tradizionale impastatrice a braccia tuffanti, forcella o a spirale;
- **Optional: 2° velocità solo su modello trifase.**

**Accessori/Optional:**

- 2° velocità: 23-46 giri/min - Kw.0,75/1,1 - solo su modello Trifase
- timer meccanico
- ruote

**MARCHIO CE**  
**MADE in ITALY**

