



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
FG-IM8/230	Impastatrice a spirale FAMAG con testa e vasca fissa da 11 litri, capacità d'impasto 8 Kg, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	€ 573,83 + IVA € 700,07 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 20 a 30 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,35
Peso netto (Kg)	30
Peso lordo (Kg)	34
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	280
Altezza (mm)	530

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale FAMAG Professionale, con vasca da litri 11 per una capacità d'impasto di 8 Kg:

- o la IM 8 è un'impastatrice a spirale da banco con capacità massima di impasto finito da 8 kg;
- o questa impastatrice a spirale a testata fissa è ideale per la famiglia ma anche per piccoli impasti professionali (da bar, rosticcerie e pizzerie);
- o grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina risulta silenziosa, con bassi consumi di energia e non necessita di alcuna manutenzione;
- o la particolare forma della spirale consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto;
- o **permette un impasto minimo da 500gr di farina;**
- o **vasca, spirale, barra frangipasta in acciaio inox 18/10,**
- o griglia di protezione inox Sollevabile;
- o questa impastatrice riesce a fare con risultati eccellenti qualsiasi tipo di impasto come pane, pasta fresca o all'uovo, pizza, focacce, biscotti panettone e tutti gli impasti duri, morbidi, elastici, dolci o salati;
- o 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;
- **giri spirale: 110 rpm;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 3 anni.**

Marchio CE
Made in ITALY