



| CODICE                    | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA  |
|---------------------------|--|--|
| <b>FG-IM10/230/10V HH</b> | Impastatrice a spirale Professionale FAMAG con testa e vasca fissa da 13 litri, capacità d'impasto 10 Kg, 10 VELOCITA', per IMPASTI ALTE IDRATAZIONI, V 230/1, kW 0,4, Peso 35 Kg, dim.mm.530x300x430h | <b>€ 866,91 + IVA</b><br>€ 1.057,63 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna: da 20 a 30 giorni</b> |

**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** e a **10 velocità facilmente selezionabili** grazie ad un potenziometro nel fianco della macchina;
- grazie alla possibilità di selezionare ben 10 velocità di rotazione sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- 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..;**
- **KIT ALTA IDRATAZIONE INSTALLATO (HH):** ideale per chi ha l'esigenza di realizzare **impasti con altissime idratazioni tipo 80-90-95%**, (i modelli normali arrivano fino al 75%). Questo kit comprende la **barra spezza pasta inclinata** e la possibilità di **far girare la spirale a marcia indietro** per preimpasti e biga, un **inverter potenziato e raggiunge i 300 rpm**;
- 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:** 30 kg/h;
- farina: 7 kg;
- acqua: lt 3,5;
- velocità: n°10;
- **giri spirale da 100 a 208 rpm;**
- Motore/Potenza: 0,75 HP / 400W;
- **Garanzia 2 anni.**

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