



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
<b>FG-IM8/230-10VEL</b>	Impastatrice a spirale Professionale FAMAG con testa fissa e vasca da 11 litri, capacità d'impasto 8 Kg, 10 VELOCITA', V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	<b>€ 704,36 + IVA</b> € 859,32 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 20 a 30 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Impastatrice a Spirale FAMAG Professionale, con vasca da litri 11 per una capacità d'impasto di 8 Kg, 10 VELOCITA':**

- la IM 8 è un'impastatrice a spirale da banco con capacità massima di impasto finito da 8 kg;
- questa impastatrice a spirale a testata fissa è ideale per la famiglia ma anche per piccoli impasti professionali (da bar, rosticcerie e pizzerie);
- **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;**
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la **macchina risulta silenziosa, con bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- la particolare forma della spirale consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto;
- **permette un impasto minimo da 500gr di farina;**
- **vasca, spirale, barra frangipasta in acciaio inox 18/10,**
- **griglia di protezione inox Sollevabile;**
- 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;**
- 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;
- **velocità: n°10;**
- **giri spirale da 100 a 208 rpm;**

- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 2 anni.**

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

#### SCHEDA TECNICA

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