



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	€ 626,78 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 20 a 30 giorni

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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica | Monofase

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