



| 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 |

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

- 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);
- 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;
- **giri spirale: 110 rpm;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 3 anni.**

Made in ITALY

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 |