



#### 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      |

#### 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,**
- **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;**

- **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**

| CODICE                   | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA  |
|--------------------------|--|--|
| <b>FG-IM8/230/10V HH</b> | Impastatrice a spirale FAMAG per impasti ad ALTE IDRATAZIONI 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 | <p><b>€ 763,47 + IVA</b><br/>           € 931,43 IVA incl.<br/> <b>Spedizione in Italia: compresa</b></p> <p><b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p> |