



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-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> € 1.057,63 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 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: 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**

#### 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