



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
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM10/230/10V HH	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	€ 866,91 + 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** 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: lt 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