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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,4
peso neto (Kg)	35
peso bruto (Kg)	39
ancho (mm)	530
profundidad (mm)	300
altura (mm)	430

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional FAMAG, con cuba de 13 litros para una capacidad de masa de 10 kg:

.

- **Amasadora de espiral de 10 kg con cabezal fijo para banco** ;
- La única amasadora del mercado que, con **un mínimo espacio, permite trabajar 7 kg de harina seca + 3,5 litros de agua** ;
- **ideal para cualquier tipo de masas duras** , **blandas** , **elásticas** (pan, focaccia, pizza, pasta, galletas, panettone) **y para masas realizadas con harinas especiales como gluten** , **sémola remolida** , **trigo duro** , **harinas molidas a piedra, etc** .;
- Excelente rendimiento incluso con pequeñas cantidades;
- **máquina robusta y fiable** ;
- **Transmisión por cadena 3/8 + n° 2 correas de alta resistencia** ;
- **pintura electrostática** ;
- motor de gran tamaño;
- **todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable** : el recipiente, la espiral, la barra rompe-masa, la rejilla de protección;
- rejilla protectora elevable de acero inoxidable;
- La forma particular de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de elaboración sin sobrecalentar la masa;
- **Capacidad de masa** : 0,5 Kg/10 Kg;
- masa horaria: 24 kg/h;
- harina: 7 kg;
- agua: 3,5 l;

- **rotaciones en espiral** : **100 rpm** ;
- Motor/Potencia: 0,75 HP / 400W;
- **3 años de garantía** .

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM10/230	Amasadora de espiral profesional FAMAG con cabezal fijo y cuba de 13 litros, capacidad de masa de 10 kg, V 230/1, kW 0,4, peso 35 kg, dimensiones 530 x 300 x 430 h.	**€ 626,78** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días