



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,35
peso neto (Kg)	30
peso bruto (Kg)	34
ancho (mm)	520
profundidad (mm)	280
altura (mm)	530

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional FAMAG, con cuba de 11 litros para una capacidad de masa de 8 kg:

- La IM 8 es **una amasadora de espiral de sobremesa** con una capacidad máxima de masa terminada de 8 kg;
- Esta **amasadora de espiral de cabezal fijo** es **ideal para familias pero también para pequeñas masas profesionales** (para bares, asadores y pizzerías);
- Gracias a su mecánica extremadamente precisa y fiable, la **máquina es silenciosa, tiene un bajo consumo energético** y no requiere ningún mantenimiento;
- La forma particular de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de elaboración sin sobrecalentar la masa;
- **permite una masa mínima de 500g de harina ;**
- **Bol, espiral, barra trituradora de pasta de acero inoxidable 18/10 ,**
- Rejilla protectora elevable de acero inoxidable;
- Esta amasadora **puede realizar cualquier tipo de masa con excelentes resultados**, como **pan , pasta fresca o al huevo , pizza , focaccia , galletas** , panettone y todas **las masas duras, blandas , elásticas , dulces o saladas ;**
- Gabinete blanco con **pintura electrostática ,**
- **Transmisión por cadena + n°2 correas de poliuretano de alta resistencia y eficiencia ;**
- **Capacidad de masa : 0,5 Kg/8 Kg;**
- masa horaria: 24 kg/h;
- harina: 5 kg;
- agua: 3 l;
- **rotaciones en espiral : 110 rpm ;**

- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350W;
- **3 años de garantía .**

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM8/230	Amasadora de espiral FAMAG con cabezal fijo y cuba de 11 litros, capacidad masa 8 Kg, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	€ 573,83 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días