

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



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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional FAMAG, con cuba de 11 litros para una capacidad de masa de 8 kg, 10 VELOCIDADES:

- La IM 8 es una amasadora de espiral de sobremesa con una capacidad máxima de masa terminada de 8 kg;
- o Esta amasadora de espiral de cabezal fijo es ideal para familias pero también para pequeñas masas profesionales (para bares, asadores y pizzerías);
- 10 velocidades fácilmente seleccionables gracias a un potenciómetro en el lateral de la máquina;
- gracias a la posibilidad de seleccionar 10 velocidades de rotación será posible realizar masas profesionales con gran facilidad :
- o Gracias a su mecánica extremadamente precisa y fiable, la máquina es silenciosa, tiene un bajo consumo energético y no requiere
- · La forma particular de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de elaboración sin sobrecalentar la masa;
- o permite una masa mínima de 500g de harina ;
- o 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,
- KIT DE ALTA HIDRATACIÓN INSTALADO (HH): ideal para quienes necesitan realizar masas con niveles de hidratación muy altos como 80-90-95% (los modelos normales llegan hasta el 75%).

Este kit incluye la barra rompe-masa inclinada y la posibilidad de girar la espiral en sentido inverso para pre-masa y biga, un

inversor potenciado y alcanza las 300 rpm ;

- $\circ\,$ Transmisión por cadena + n°2 correas de poliuretano de alta resistencia y eficiencia ;
- ∘ Capacidad de masa : 0,5 Kg/8 Kg;
- o masa horaria: 24 kg/h;
- harina: 5 kg;agua: 3 l;
- velocidad : n°10 ;
- $\circ~$ rotaciones en espiral de 100 a 208 rpm ;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350W;
- o 2 años de garantía.

Marcado CE Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM8/230/10V HH	Amasadora de espiral FAMAG para masas de ALTA HIDRATACIÓN con cabezal fijo y cuba de 11 litros, capacidad de masa 8 kg, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 kg, dim.mm.520x280x530h	€ 763,47 VAT excluido Envio a calcular Entrega de 8 a 15 días