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

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM8S/230-10VEL	Amasadora en espiral Grilletta de 8 Kg, Profesional con cabezal elevable y cubeta extraíble de 11,5 litros, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	**€ 942,02** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 20 a 30 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral FAMAG Professional, con CABEZAL ELEVABLE y DEPÓSITO EXTRAÍBLE de 11,5 litros para una capacidad de amasado de 8 Kg, 10 VELOCIDADES:

- **batidora espiral de banco inclinable con recipiente extraíble con potenciómetro de 10 velocidades** ;
- gracias a la **posibilidad de seleccionar 10 velocidades de rotación** será posible realizar masas profesionales con gran facilidad;
- a pesar de su tamaño extremadamente pequeño, contiene potencia, innovación y resultados brillantes;
- gracias a su mecánica extremadamente precisa y confiable, la **máquina es silenciosa** , con **bajo consumo de energía** y no requiere ningún mantenimiento;
- la **posibilidad de levantar el cabezal de la batidora** y **retirar el bol** hacen de esta máquina la **tope del mercado mundial** , esto facilita la limpieza del interior del bol y el gancho, normalmente bastante difícil, y poder transportar la masa directamente a el contenedor para luego trabajarlo donde quieras;
- **permite una masa mínima de 500 g de harina** ;
- **características principales** : Cabezal inclinable, Cuenco extraíble, Espiral optimizada, Cuenco más grande, Estructura reforzada, Mecánica más avanzada, Menos calentamiento, Cuenco totalmente apto para lavavajillas;
- **cuenco, espiral, barra pastelera, en acero inoxidable 18/10** ,
- 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;
- amasado por hora: 24 kg / h;
- harina: 5 kg;
- agua: lt 3;
- n ° velocidad: 10;
- **revoluciones en espiral** : **100 rpm a 240 rpm** ;
- Motor / Potencia: 0.5 HP / 350W;
- **2 años de garantía** .

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,35
peso neto (Kg)	35
peso bruto (Kg)	39
ancho (mm)	520
profundidad (mm)	280
altura (mm)	430