



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-IM8/230-10VEL | Amasadora profesional de espiral FAMAG con cabezal fijo y bol de 11 litros, capacidad de masa 8 Kg, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim.mm.520x280x530h | Entrega de 20 a 30 días |

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral FAMAG Professional, con bol de 11 litros para una capacidad de masa de 8 Kg, 10 VELOCIDAD:

- la IM 8 es una **batidora en espiral de encimera** con una capacidad máxima de masa terminada de 8 kg;
- esta **batidora de espiral con cabezal fijo** es **ideal para la familia 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** ;
- gracias a su mecánica extremadamente precisa y confiable, la **máquina es silenciosa, con bajo consumo de energía** y no requiere ningún mantenimiento;
- la forma particular de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de trabajo sin sobrecalentar la masa;
- **permite una masa mínima de 500 g de harina** ;
- **cuenco, espiral, barra trituradora en acero inoxidable 18/10** ,
- **rejilla de protección de acero inoxidable Elevable** ;
- esta batidora es capaz de hacer **cualquier tipo de masa con excelentes resultados** como **pan** , **pasta fresca o al huevo** , **pizza**, **focaccia** , **galletas de 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;
- amasado por hora: 24 kg / h;
- harina: 5 kg;
- agua: lt 3;
- **velocidad** : n ° 10 ;
- **revoluciones en espiral de 100 a 208 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) | 30 |
| peso bruto (Kg) | 34 |
| ancho (mm) | 520 |
| profundidad (mm) | 280 |
| altura (mm) | 530 |