



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FG-IM10/230/10V HH</b>	Amasadora de espiral profesional FAMAG con cabezal y cubeta fija de 13 litros, capacidad masa 10 Kg, 10 VELOCIDADES, para MASA DE ALTA HIDRATACIÓN, V 230/1, kW 0,4, Peso 35 Kg, dim.mm.530x300x430h	<b>Entrega</b> de 20 a 30 días

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

## Amasadora de espiral FAMAG Professional, con cubeta de 13 litros para una capacidad de masa de 10 Kg:

- **Amasadora de espiral de 10 kg con cabezal fijo y encimera e 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;
- la única batidora del mercado que con un **tamaño mínimo te permite trabajar nada menos que 7 kg de harina seca + 3,5 litros de agua** ;
- **ideal para cualquier tipo de masa dura , blanda , elástica** ( pan , focaccia , pizza , pasta , bizcocho , panettone ) **y para masas de harinas especiales como gluten , sémola remolinada , trigo duro , harinas molidas a la piedra ect ..;**
- **KIT DE ALTA HIDRATACIÓN (HH) INSTALADO:** ideal para aquellos que necesitan hacer **masas con hidrataciones muy altas como 80-90-95%** , (los modelos normales llegan hasta el 75%).  
Este kit incluye la **barra rompemasa inclinada** y la posibilidad de **girar la espiral hacia atrás** para premasas y carro, un **inversor mejorado y alcanza las 300 rpm** ;
- excelente rendimiento incluso con pequeñas cantidades;
- **máquina robusta y fiable** ;
- **Transmisión de cadena 3/8 + 2 correas de alta resistencia** ;
- **pintura electrostática** ;
- motor sobredimensionado;
- **todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable** : el bol, la espiral, la barra rompemasa, la rejilla de protección;
- rejilla de protección elevable de acero inoxidable;
- la particular forma de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de trabajo sin sobrecalentar la masa;
- **capacidad de masa** : 0,5 Kg / 10 Kg;
- **amasado por hora** : 30 kg/h;
- harina: 7 kg;
- agua: 3,5 litros;
- velocidad: n ° 10;
- **revoluciones en espiral de 100 a 208 rpm** ;
- Motor / Potencia: 0,75 CV / 400W;
- **2 años de garantía** .

marca CE  
Hecho en Italia

### FICHA TÉCNICA

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