



**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-IM8/230-10VEL</b>	Amasadora de espiral profesional FAMAG con cabezal fijo y bol de 11 litros, capacidad masa 8 Kg, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	<b>€ 704,36</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 20 a 30 días

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 encimera** con una capacidad máxima de masa terminada de 8 kg;
- esta **amasadora de espiral con cabezal fijo** es **ideal para la familia pero también para pequeñas masas profesionales** (para bares, comida para llevar y pizzerías);
- **10 velocidades fácilmente seleccionables** gracias a un potenciómetro situado 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 refinada y fiable, la **máquina es silenciosa, con bajo consumo energético** y no requiere ningún mantenimiento;
- la particular forma de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de elaboración sin sobrecalentar la masa;
- **permite una masa mínima de 500 g de harina** ;
- **bol, espiral, barra para romper masa en acero inoxidable 18/10** ,
- **Rejilla de protección elevable de acero inoxidable** ;
- Esta amasadora puede elaborar **cualquier tipo de masa con excelentes resultados** como **pan , pasta fresca o al huevo , pizza, focaccia , panettone y todas las masas duras , blandas , elásticas , dulces o saladas** ;
- muebles blancos con **pintura electrostática** ,
- **transmisión por cadena + n°2 correas de poliuretano altamente resistentes y eficientes** ;
- **capacidad de masa** : 0,5 kg/8 kg;
- mezcla horaria: 24 kg/h;
- harina: 5 kg;
- agua: 3 litros;
- **velocidad** : n°10 ;
- **revoluciones en espiral de 100 a 208 rpm** ;
- Motor/Potencia: 0,5 CV/350 W;
- **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>	0,35
<b>peso neto (Kg)</b>	30
<b>peso bruto (Kg)</b>	34
<b>ancho (mm)</b>	520
<b>profundidad (mm)</b>	280
<b>altura (mm)</b>	530