



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FG-IM10/230</b>	Batidora de espiral profesional FAMAG con cabezal y vaso fijo de 13 litros, capacidad de mezcla 10 kg, V 230/1, kW 0,4, peso 35 kg, dim.mm.530x300x430h	<b>€ 626,78</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**Amasadora de Espiral Profesional FAMAG, con cuba de 13 litros para una capacidad de masa de 10 Kg:**

- **amasadora de espiral con capacidad para 10 kg de masa con cabezal fijo ;**
- la única batidora del mercado que, con un **tamaño mínimo, permite procesar 7 kg de harina seca + 3,5 litros de agua ;**
- **ideal para cualquier tipo de masa dura , blanda y elástica (pan, focaccia, pizza, pasta, galletas, panettone) y para masas elaboradas con harinas especiales como gluten , sémola remolida , trigo duro , harinas molidas a la piedra, etc. ;**
- excelente rendimiento incluso con pequeñas cantidades;
- **máquina robusta y fiable ;**
- **Transmisión por cadena 3/8 + 2 correas de alta resistencia ;**
- **pintura electrostática ;**
- motor de gran tamaño;
- **todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable :** el bol, la espiral, la barra para romper la masa, la rejilla de protección;
- rejilla de protección elevable de acero inoxidable;
- la particular forma de la espiral permite reducir al mínimo los tiempos de elaboración sin sobrecalentar la masa;
- **capacidad de masa :** 0,5 kg/10 kg;
- mezcla horaria: 24 kg/h;
- harina: 7 kg;
- agua: 3,5 litros;
- **revoluciones en espiral : 100 rpm ;**
- Motor/Potencia: 0,75 CV / 400 W;
- **Garantía de 3 años .**

**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