



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-IM8/230/10V HH	FAMAG Amasadora de espiral profesional para masas de ALTA HIDRATACIÓN 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	€ 763,47 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega 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 mesa** 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 rompe-masa de 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** ,
- **KIT DE ALTA HIDRATACIÓN INSTALADO (HH)** : ideal para quienes necesitan realizar **masas con muy alta hidratación como 80-90-95%** , (los modelos normales llegan hasta el 75%).
Este kit incluye la **barra trituradora de masa inclinada** y la **posibilidad de girar la espiral en sentido inverso** para premasa y biga, un **inversor mejorado y alcanza 300 rpm** ;
- **transmisión por cadena + n°2 correas de poliuretano altamente resistentes y eficientes** ;
- **capacidad de masa** : 0,5 kg/8 kg;
- masa por hora: 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

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