



**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>MYKYTA -FG-IM8S/230/10V HH</b>	Amasadora de espiral Grilletta 8 Kg, Profesional con cabezal elevable y vaso extraíble de 11,5 litros, 10 VELOCIDADES, para MASA DE ALTA HIDRATACIÓN, V 230/1, kW 0,35, Peso 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	<b>€ 1.366,85</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 20 a 30 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**Amasadora de Espiral Profesional FAMAG, con CABEZAL ELEVADOR y BOL EXTRAÍBLE de 11,5 litros para una capacidad de masa de 8 Kg, 10 VELOCIDADES:**

- **amasadora de espiral basculante de sobremesa con vaso extraíble y potenciómetro de 10 velocidades ;**
- gracias a la **posibilidad de seleccionar 10 velocidades de rotación** será posible realizar masas profesionales con gran facilidad;
- a pesar de su tamaño extremadamente pequeño contiene potencia, innovación y resultados brillantes;
- gracias a su mecánica extremadamente refinada y fiable, la **máquina es silenciosa** , con **bajo consumo energético** y no requiere ningún mantenimiento;
- la **posibilidad de levantar el cabezal de la batidora y quitar el bol** hacen de esta máquina la **top del mercado mundial** , esto permite facilitar la limpieza interna del bol y del gancho, que suele ser bastante difícil, y poder transportar la masa directamente al recipiente para luego trabajarla donde quieras;
- **permite una masa mínima de 500 g de harina ;**
- **características principales** : Cabezal basculante, Cuba extraíble, Espiral optimizada, Cuba más grande, Estructura reforzada, Mecánica más avanzada, Menos calentamiento, Cuba completamente lavable incluso en el lavavajillas;
- **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 ;**
- **bol, espiral, barra trituradora de masa, en acero inoxidable 18/10 ,**
- muebles blancos con **pintura electrostática** ,
- **transmisión por cadena + 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;
- número de velocidades: 10;
- **giros en espiral : 100 rpm a 240 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>	35
<b>peso bruto (Kg)</b>	39
<b>ancho (mm)</b>	520
<b>profundidad (mm)</b>	280
<b>altura (mm)</b>	430