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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,35
Peso netto (Kg)	30
Peso lordo (Kg)	34
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	280
Altezza (mm)	530

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Impastatrice a Spirale FAMAG Professionale, con vasca da litri 11 per una capacità d'impasto di 8 Kg, 10 VELOCITA':

.

- la IM 8 è **un'impastatrice a spirale da banco** con capacità massima di impasto finito da 8 kg;
- questa **impastatrice a spirale a testata fissa** è **ideale per la famiglia ma anche per piccoli impasti professionali** (da bar, rosticcerie e pizzerie);
- **10 velocità facilmente selezionabili** grazie ad un potenziometro nel fianco della macchina;
- **grazie alla possibiltà di selezionare ben 10 velocità di rotazione sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità**;
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la **macchina risulta silenziosa, con bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- la particolare forma della spirale consente di ridurre al minimo i tempi di lavorazione senza surriscaldamento dell'impasto;
- **permette un impasto minimo da 500gr di farina**;
- **vasca, spirale, barra frangipasta in acciaio inox 18/10**,
- **griglia di protezione inox Sollevabile**;
- questa impastatrice riesce a fare **con risultati eccellenti qualsiasi tipo di impasto** come **pane**, **pasta fresca o all'uovo**, **pizza, focacce**, **biscotti panettone e tutti gli impasti duri**, **morbidi**, **elastici**, **dolci o salati**;
- mobile bianco con **verniciatura elettrostatica**,
- **KIT ALTA IDRATAZIONE INSTALLATO (HH)**: ideale per chi ha l'esigenza di realizzare **impasti con altissime idratazioni tipo 80-90-95%**, (i modelli normali arrivano fino al 75%).
  Questo kit comprende la **barra spezza pasta inclinata** e la **possibilità di far girare la spirale a marcia indietro** per preimpasti e biga, un **inverter potenziato e raggiunge i 300 rpm**;

- **trasmissione a catena + n°2 cinghie in poliuretano ad alta resistenza ed efficienza**;
- **capacità di impasto**: 0,5 Kg/8 Kg;
- impasto orario: 24 kg/h;
- farina: 5 kg;
- acqua: lt 3;
- **velocità**: **n°10**;
- **giri spirale da 100 a 208 rpm**;
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W;
- **Garanzia 2 anni**.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FG-IM8/230/10V HH	Impastatrice a spirale FAMAG per impasti ad ALTE IDRATAZIONI con testa fissa e vasca da 11 litri, capacità d'impasto 8 Kg, 10 VELOCITA', V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim.mm.520x280x530h	**€ 763,47** *+ IVA* € 931,43 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni