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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,35
peso neto (Kg)	27
peso bruto (Kg)	30
ancho (mm)	450
profundidad (mm)	250
altura (mm)	350

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional GRILLETTA , 1 velocidad - con CABEZAL ELEVADOR y CUENCO EXTRAÍBLE de 8 litros para una capacidad de masa de 5 kg:

.

- **Amasadora de espiral de banco basculante con recipiente extraíble** ;
- A pesar de su tamaño extremadamente pequeño **, contiene potencia, innovación y resultados brillantes** ;
- Gracias a su mecánica extremadamente precisa y fiable, la máquina **es silenciosa** , tiene **un bajo consumo energético** y no requiere ningún mantenimiento;
- la **posibilidad de levantar el cabezal de la batidora** y **retirar el bol** hacen de esta máquina la **mejor del mercado mundial** , esto facilita la limpieza del interior del bol y del gancho, normalmente bastante difícil, y poder transportar la masa directamente al recipiente y luego trabajarla donde se quiera;
- **Características principales** : Cabezal inclinable, Cuenco extraíble, Espiral optimizada, Cuenco de mayor tamaño, Estructura reforzada, Mecánica más avanzada, Menor calentamiento, Cuenco completamente lavable incluso en lavavajillas;
- A pesar de su pequeño tamaño, concentra potencia y eficiencia con bajo consumo y poco ruido;
- **Ideal para realizar diferentes tipos de masas** , especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza, pasteles, piadina etc...;
- **Bol** , **espiral** , **barra trituradora de pasta de acero inoxidable 18/10** ,
- Gabinete blanco con **pintura electrostática** ,
- **Transmisión por cadena + n°2 correas de poliuretano de alta resistencia y eficiencia** ;
- **Capacidad de masa** : 0,5 Kg/5 Kg;
- **masa por hora** : 18 kg/h;
- harina: 3 kg;

- agua: 2 l;
- **rotaciones en espiral** : 100 rpm;
- **2 años de garantía** ;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350 W

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM5S/230	FAMAG - Grilletta, Amasadora de Espiral 5 Kg (Cuenca 8 lt), con Cabezal Elevable y Cuenco Extraíble, 1 Velocidad - V. 230/1 - Kw 0,35, dim. mm 450x250x350h	**€ 692,05** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días