



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,4
peso neto (Kg)	36
peso bruto (Kg)	40
ancho (mm)	530
profundidad (mm)	300
altura (mm)	430

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional FAMAG, con CABEZAL ELEVADOR y CUENCO DESMONTABLE de 13,5 litros para una capacidad de masa de 10 kg:

- **Amasadora de espiral de banco basculante con recipiente extraíble ;**
- A pesar de su tamaño extremadamente pequeño, concentra 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;
- **permite una masa mínima de 500g de harina ;**
- **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;
- **Bol, espiral, barra trituradora de masa, en 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/8 Kg;
- masa horaria: 24 kg/h;
- **rotaciones en espiral : 100 rpm ;**
- Motor/Potencia: 0,75 HP / 400W;

◦ 2 años de garantía .

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM10S/230	Amasadora de espiral Grilletta 10 Kg, Profesional con cabezal elevable y cuba extraíble 13,5 litros, V 230/1, kW 0,4, Peso 36 Kg, dim.mm.530x300x430h	€ 854,59 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días