



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 , con CABEZAL ELEVADOR y CUENCO EXTRAÍBLE de 8 litros para una capacidad de masa de 5 kg, 10 VELOCIDADES:

- Amasadora de espiral con banco basculante **de 10 velocidades y recipiente extraíble** ;
- 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 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...;
- **KIT DE ALTA HIDRATACIÓN INSTALADO (HH)**: ideal para quienes necesitan realizar **masas con niveles de hidratación muy elevados como 80-90-95%** (los modelos normales llegan hasta el 75%). Este kit incluye la **barra rompe-masa inclinada** y la **posibilidad de girar la espiral en sentido inverso** para masas pre-amasas y biga, un inversor potenciado;
- **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;
- n° velocidad: 10;
- **rotaciones en espiral : 90-320 rpm;**
- **2 años de garantía ;**
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350 W

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM5S/230/10VEL HH	Amasadora de espiral GRILLETTA ALTA HIDRATACIÓN 5 Kg, Profesional con cabezal elevable y cuba extraíble de 8 litros, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	€ 886,61 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días





TECHNO CHEF.IT