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)	260
altura (mm)	430

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional FAMAG GRILLETTA , con cuba de 7 litros para una capacidad de masa de 5 kg, 10 VELOCIDADES DE ALTA HIDRATACIÓN:

.

- La amasadora de espiral Grilletta es una de las **máquinas de sobremesa más pequeñas disponibles en el mercado** ;
- **Amasadora de espiral pequeña y robusta con cabezal fijo y** capacidad para 5 kg de masa;
- **10 velocidades fácilmente seleccionables** gracias a un potenciómetro situado encima de la máquina;
- gracias a la posibilidad de seleccionar 10 velocidades de rotación será posible realizar masas profesionales con gran facilidad;
- La **forma particular de la espiral** permite reducir al mínimo los tiempos de elaboración sin sobrecalentar la masa **;**
- Silencioso y fiable, fue **diseñado principalmente para familias pero también para pequeñas masas profesionales** (para bares, asadores y pizzerías);
- **Bol** , **espiral** , **barra** , **tapa en acero inoxidable 18/10** ,
- Rejilla protectora elevable de acero inoxidable;
- Esta amasadora permite realizar **cualquier tipo de masa** con **excelentes resultados** como **pan, pasta fresca o al huevo, pizza, focaccia, galletas, panettone, PASTA DE AZÚCAR y todas las masas duras, blandas, elásticas, dulces o saladas** ;
- **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 rompe-masa inclinada** y la **posibilidad de girar la espiral en sentido inverso** para pre-masa y biga, un **inversor potenciado y alcanza las 300 rpm** ;
- Gracias a su mecánica extremadamente precisa y fiable, la máquina **es silenciosa** , tiene **un bajo consumo energético** y no requiere ningún mantenimiento;
- mueble 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;
- **rotación en espiral de 100 rpm a 208 rpm** ;
- harina: 3 kg;
- agua: 2 l;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350W;
- **2 años de garantía** ;

.
Marcado CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM5/230/10V HH	Amasadora de espiral profesional FAMAG GRILLETTA con cabezal fijo y cuba de 7 litros, capacidad de masa de 5 kg, 10 VELOCIDADES, para MASA ALTAMENTE HIDRATADA, V 230/1, kW 0,35, Peso 27 kg, dim. mm 450x260x430h	**€ 726,53** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días