



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 GRILLETTA, con CABEZAL ELEVADOR y CUENCO DESMONTABLE de 13,5 litros para una capacidad de masa de 10 kg, 10 VELOCIDADES:

- **Amasadora de espiral de banco basculante con cuba extraíble con potenciómetro de 10 velocidades ;**
- 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, 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;
- **KIT DE ALTA HIDRATACIÓN INSTALADO (HH)** : ideal para quienes necesitan **realizar masas con niveles de hidratación muy altos 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** ;
- **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/10 Kg;
- **masa por hora** : 30 kg/h;
- n° velocidad: 10;
- **revoluciones en espiral** : **de 100 rpm a 240 rpm** ;
- Motor/Potencia: 0,75 HP / 400W;
- **2 años de garantía** .

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM10S/230/10V HH	Amasadora de espiral Grilletta 10 Kg, Profesional con cabezal elevable y cuba extraíble 13,5 Kg, 10 VELOCIDADES, para MASA ALTAMENTE HIDRATADA, V 230/1, kW 0,4, Peso 36 Kg, dim.mm.530x300x430h	€ 1.046,69 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días