



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,35
peso neto (Kg)	30
peso bruto (Kg)	38
ancho (mm)	510
profundidad (mm)	290
altura (mm)	450

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de espiral profesional GRILLETTA , con CABEZAL ELEVADOR y CUENCO EXTRAÍBLE de 11 litros para una capacidad de masa de 6 kg, 10 VELOCIDADES, con pantalla táctil LCD, para MASAS ALTAMENTE HIDRATADAS,

- **Batidora de espiral de sobremesa basculante de 10 velocidades** con recipiente extraíble;
- gracias a la posibilidad de seleccionar **10 velocidades de rotación** será posible realizar masas profesionales con gran facilidad;
- Equipado con **una pantalla táctil a color LCD-TFT de 3,5"** con resolución de 320x480, RGB 65 mil colores
- 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 para luego trabajarla donde se quiera;
- **Características principales** : Cabezal inclinable, Cuenco extraíble, Espiral optimizada, Cuenco de mayor tamaño, Marco reforzado, 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, bollería, piada, etc.;
- **KIT 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 hacer girar la espiral en sentido inverso** para masas pre-amasas y biga, inversor de potencia y alcanza las 300 rpm;.
- **Bol , espiral , barra cortadora 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** : 0,3 Kg/6 Kg;
- número de velocidades: 10;
- **revoluciones en espiral** : de 80 rpm a 300 rpm;
- **2 años de garantía** ;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350 W

POR EL MOMENTO, LA VENTA DE LA MÁQUINA ES EXCLUSIVAMENTE PARA EL MERCADO ITALIANO

Mercado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM6S/230/10V TOUCH HH	Amasadora de espiral GRILLETTA de ALTA HIDRATACIÓN 6 kg, Profesional con PANTALLA TÁCTIL LCD-TFT, con cabezal elevable y cuba extraíble de 11 litros, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 kg, dim. mm 510x290x450h	€ 1.141,51 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días





