



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 FAMAG GRILLETTA , con cuba de 7 litros para una capacidad de masa de 5 kg:

- 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,
- 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 trituradora de pasta de 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 ;
- 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;
- **rotaciones en espiral : 100 rpm;**
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350W;

◦ 3 años de garantía ;

Marcado CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM5/230	Amasadora de espiral FAMAG GRILLETTA con cabezal fijo y cuba de 7 litros, capacidad masa 5 Kg, V 230/1, kW 0,35, peso 27 Kg, dim.mm.450x250x350h	€ 509,80 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

