



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM10S/230	Amasadora de espiral Grilletta 10 Kg, Profesional con cabezal elevable y cubeta extraíble de 13,5 litros, V 230/1, kW 0,4, Peso 36 Kg, dim.mm.530x300x430h	€ 854,59 <i>VAT excluido</i> <i>Envío a calcular</i> Entrega de 20 a 30 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora profesional en espiral FAMAG, con CABEZAL ELEVABLE y DEPÓSITO EXTRAÍBLE de 13,5 litros para una capacidad de masa de 10 Kg:

- **batidora espiral inclinable de encimera con cuenco extraíble** ;
- a pesar de su tamaño extremadamente pequeño, contiene potencia, innovación y resultados brillantes;
- gracias a su mecánica extremadamente precisa y confiable, la **máquina es silenciosa** , con **bajo consumo de energía** y no requiere ningún mantenimiento;
- la **posibilidad de levantar el cabezal de la batidora y retirar el bol** hacen de esta máquina la **tope del mercado mundial** , esto facilita la limpieza del interior del bol y el gancho, normalmente bastante difícil, y poder transportar la masa directamente a el contenedor para luego trabajarlo donde quieras;
- **permite una masa mínima de 500 g de harina** ;
- **características principales** : Cabezal inclinable, Cuenco extraíble, Espiral optimizada, Cuenco más grande, Estructura reforzada, Mecánica más avanzada, Menos calentamiento, Cuenco totalmente apto para lavavajillas;
- **cuenco, espiral, barra pastelera, 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 / 8 Kg;
- amasado por hora: 24 kg / h;
- **revoluciones en espiral** : 100 rpm ;
- Motor / Potencia: 0,75 HP / 400W;
- **2 años de garantía** .

marca CE
 Hecho en Italia

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