



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM5/230/10V HH	FAMAG GRILLETTA Amasadora Profesional de Espiral con cabezal y cubeta fija de 7 litros, capacidad masa 5 Kg, 10 VELOCIDADES, para MASA DE ALTA HIDRATACIÓN, V 230/1, kW 0,35, Peso 27 Kg, dim. milímetro 450x260x430h	€ 726,53 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- La batidora de espiral Grilletta es una de **las máquinas de encimera más pequeñas disponibles en el mercado** ;
- **amasadora de espiral pequeña y robusta con cabezal fijo** con capacidad de masa de 5 kg;
- **10 velocidades fácilmente seleccionables** gracias a un potenciómetro encima de la máquina;
- gracias a la posibilidad de seleccionar 10 velocidades de rotación será posible realizar masas profesionales con gran facilidad;
- la **particular forma de la espiral** permite reducir al mínimo los tiempos de trabajo sin sobrecalentar la masa ;
- silencioso y fiable, ha sido **diseñado principalmente para la familia pero también para pequeñas masas profesionales** (para bares, asadores y pizzerías);
- **cubeta , espiral , barra , tapa en acero inoxidable 18/10 ,**
- rejilla de protección de acero inoxidable Levantable;
- esta batidora es capaz de hacer **cualquier tipo de masa** con **excelentes resultados** como **pan, pasta fresca o al huevo, pizza, focaccia, panettone PASTEL y todas las masas duras, blandas, elásticas, dulces o saladas** ;
- **KIT DE ALTA HIDRATACIÓN (HH) INSTALADO** : ideal para aquellos que necesitan hacer **masas con hidrataciones muy altas como 80-90-95%**, (los modelos normales llegan hasta el 75%). Este kit incluye la **barra rompemasa inclinada** y la **posibilidad de girar la espiral hacia atrás** para premasas y carro, un **inversor mejorado y alcanza las 300 rpm** ;
- gracias a su mecánica extremadamente precisa y confiable, la máquina **es silenciosa** , con **bajo consumo de energía** y no requiere ningún mantenimiento;
- gabinete blanco con pintura electrostática,
- **transmisión por cadena + 2 correas de poliuretano de alta resistencia y eficiencia** ;
- **capacidad de masa** : 0,5 Kg / 5 Kg;
- **amasado por hora** : 18 kg / h;
- **revoluciones espirales de 100 rpm a 208 rpm** ;
- harina: 3 kg;
- agua: lt 2;
- Motor / Potencia: 0,5 CV / 350W;
- **2 años de garantía** ;
- **Normas CE**

HECHO EN ITALIA

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