



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FG-IM10S/230</b>	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	<b>Entrega</b> 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**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50

<b>potencia (KW)</b>	0,4
<b>peso neto (Kg)</b>	36
<b>peso bruto (Kg)</b>	40
<b>ancho (mm)</b>	530
<b>profundidad (mm)</b>	300
<b>altura (mm)</b>	430