



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-IM10S/230/10V HH	Amasadora de espiral Grilletta 10 Kg, Profesional con cabezal elevable y cubeta extraíble de 13,5 Kg, 10 VELOCIDADES, para MASA DE ALTA HIDRATACIÓN, V 230/1, kW 0,4, Peso 36 Kg, dim.mm.530x300x430h	Entrega de 20 a 30 días
DESCRIPCIÓN PROFESIONAL		

Amasadora de Espiral GRILLETTA Profesional, con CABEZAL ELEVABLE y DEPOSITO EXTRAÍBLE de 13,5 litros para una capacidad de masa de 10 Kg, 10 VELOCIDADES:

- **Amasadora de espiral de banco basculante con cubeta extraíble con potenciómetro de 10 velocidades ;**
- gracias a la posibilidad de **seleccionar 10 velocidades de rotación** será posible realizar masas profesionales con gran facilidad;
- 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 quitar el bol** hacen de esta máquina la **top del mercado mundial** , esto facilita la limpieza del interior del bol y del gancho, que suele ser bastante difícil, y poder transportar la masa directamente al contenedor para luego trabajarlo donde quieras;
- **permite una masa mínima de 500g de harina ;**
- **características principales** : cabezal basculante, cubeta extraíble, espiral optimizada, cubeta más grande, marco reforzado, mecánica más avanzada, menos calentamiento, cubeta totalmente apta para lavavajillas;
- **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** ;
- **cuenco, espiral, barra de frangipasta, en acero inoxidable 18/10 ,**
- Gabinete blanco con **pintura electrostática** ,
- **transmisión por cadena + 2 correas de poliuretano de alta resistencia y eficiencia ;**
- **capacidad de masa** : 0,5 Kg / 10 Kg;
- **amasado por hora** : 30 kg/h;
- n° velocidad: 10;
- **revoluciones en espiral** : de 100 rpm a 240 rpm ;
- Motor / Potencia: 0,75 CV / 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