



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FG-IM5S/230</b>	Amasadora de espiral de 5 Kg GRILLETTA, Profesional con cabezal elevable y cubeta extraíble de 8 litros, 1 Velocidad - V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. milímetro 475x260x390h	<b>€ 692,05</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 20 a 30 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**Amasadora de Espiral GRILLETTA Profesional , 1 Velocidad - con CABEZAL ELEVABLE y DEPOSITO EXTRAÍBLE de 8 litros para una capacidad de masa de 5 Kg:**

- **Mezclador de espiral de sobremesa basculante con cubeta 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 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;
- **características principales** : cabezal basculante, cubeta extraíble, espiral optimizada, cubeta más grande, marco reforzado, mecánica más avanzada, menos calentamiento, cubeta totalmente apta para lavavajillas;
- a pesar de su pequeño tamaño, contiene potencia y eficiencia con bajo consumo y poco ruido;
- **ideal para hacer diferentes tipos de masa** , especialmente indicado para masas blandas como pan, pizza, pastelería, piada etc...;
- **bol , espiral , barra** trituradora de pasta **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 / 5 Kg;
- **amasado por hora** : 18 kg / h;
- harina: 3 kg;
- agua: lt 2;
- **revoluciones espirales** : 100 rpm;
- **2 años de garantía** ;
- Motor / Potencia: 0,5 CV / 350W

**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>	0,35
<b>peso neto (Kg)</b>	27
<b>peso bruto (Kg)</b>	30
<b>ancho (mm)</b>	450
<b>profundidad (mm)</b>	250
<b>altura (mm)</b>	350