



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FG-IM8S/230	Batidora de espiral Grilletta 8 Kg, Profesional con cabezal elevable y vaso extraíble de 11,5 litros, V 230/1, kW 0,35, Peso 35 Kg, dim.mm.520x280x430h	€ 809,03 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de Espiral Profesional FAMAG, con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE de 11,5 litros para una capacidad de masa de 8 Kg:

- **batidora de espiral basculante de sobremesa con cuba extraíble ;**
- a pesar de su tamaño extremadamente pequeño contiene potencia, innovación y resultados brillantes;
- gracias a su mecánica extremadamente refinada y fiable, la **máquina es silenciosa** , con **bajo consumo energético** y no requiere ningún mantenimiento;
- la **posibilidad de levantar el cabezal de la batidora y quitar el bol** hacen de esta máquina el **top del mercado mundial** , esto permite facilitar la limpieza interna del bol y del gancho, que suele ser bastante difícil, y poder transporta la masa directamente al recipiente para luego trabajarla donde quieras;
- **permite una masa mínima de 500 g de harina ;**
- **características principales** : Cabezal basculante, Cuba extraíble, Espiral optimizada, Cuba más grande, Estructura reforzada, Mecánica más avanzada, Menos calentamiento, Cuba completamente lavable incluso en el lavavajillas;
- **bol, espiral, barra trituradora de masa, en acero inoxidable 18/10 ,**
- muebles blancos con **pintura electrostática** ,
- **transmisión por cadena + 2 correas de poliuretano altamente resistentes y eficientes ;**
- **capacidad de masa** : 0,5 kg/8 kg;
- mezcla horaria: 24 kg/h;
- harina: 5 kg;
- agua: 3 litros;
- **revoluciones en espiral : 100 rpm ;**
- Motor/Potencia: 0,5 CV/350 W;
- **2 años de garantía .**

marca CE
Hecho en Italia

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,35
peso neto (Kg)	35
peso bruto (Kg)	39
ancho (mm)	520
profundidad (mm)	280
altura (mm)	430