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-IM5S/230/10VEL HH	Batidora de espiral ALTA HIDRATACIÓN de 5 Kg GRILLETTA, Profesional con cabezal elevable y vaso de 8 litros extraíble, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	**€ 886,61** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 20 a 30 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de Espiral GRILLETTA Profesional , con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE de 8 litros para una capacidad de masa de 5 Kg, 10 VELOCIDADES:

- **batidora de espiral de mesa basculante con cuba extraíble a 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 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** hace que esta máquina sea la **mejor del mercado mundial** , esto permite facilitar la limpieza interna del bol y del gancho, que suele ser bastante difícil, y poder transportar la masa directamente al recipiente para luego trabajarla donde quieras;
- **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;
- a pesar de su pequeño tamaño ofrece potencia y eficiencia con bajo consumo y poco ruido;
- **ideal para elaborar diferentes tipos de masas** , especialmente indicado para masas blandas como pan, pizza, bollería, piadina etc...;
- **KIT DE ALTA HIDRATACIÓN INSTALADO (HH):** ideal para quienes necesitan realizar **masas con muy alta hidratación como 80-90-95%** , (los modelos normales llegan hasta el 75%).
  Este kit incluye la **barra trituradora de masa inclinada** y la **posibilidad de girar la espiral en sentido inverso** para premasa y biga, un inversor mejorado;
- **Bol** , **espiral** , **barra** para romper 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/5 kg;
- **mezcla horaria** : 18 kg/h;
- harina: 3 kg;
- agua: 2 litros;
- número de velocidades: 10;
- **vueltas en espiral** : 90-320 rpm;
- **2 años de garantía** ;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350W

marca 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)	250
altura (mm)	350

TECHNO
CHEF
IM. 5S
Grilletta
Garanzia
3 Anni
FAMAG

TECHNO
CHEF
IM. 5S
IM. 5S
Grilletta
FAMAG