



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-IM6S/230/10V TOUCH HH	Batidora de espiral ALTA HIDRATACIÓN de 6 Kg GRILLETTA, Profesional con DISPLAY TÁCTIL LCD-TFT, con cabezal elevable y vaso extraíble de 11 litros, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 510x290x450h	€ 1.141,51 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 20 a 30 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Amasadora de Espiral GRILLETTA Profesional , con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE de 11 litros para una capacidad de masa de 6 Kg, 10 VELOCIDADES, con pantalla LCD Táctil, para MASA ALTAMENTE HIDRATADA,

- **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;
- equipado con **una pantalla táctil a color LCD-TFT de 3,5"** con resolución 320x480, RGB 65 mil colores
- 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;
- **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 realizar 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 rompedora inclinada** y la **posibilidad de girar la espiral en sentido inverso** para premasa y biga, un inversor mejorado y alcanza las 300 rpm.
- **Bol , espiral , barra** para romper masa **en acero inoxidable 18/10** ,
- muebles blancos con **pintura electrostática** ,
- **transmisión por cadena + n°2 correas de poliuretano altamente resistentes y eficientes ;**
- **capacidad de masa** : 0,3 kg/6 kg;
- número de velocidades: 10;
- **revoluciones en espiral** : de 80 rpm a 300 rpm;
- **2 años de garantía** ;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 350W

POR EL MOMENTO LA VENTA DE LA MÁQUINA ES EXCLUSIVAMENTE PARA EL MERCADO ITALIANO

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,35
peso neto (Kg)	30
peso bruto (Kg)	38
ancho (mm)	510
profundidad (mm)	290
altura (mm)	450





