



**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/230-10VEL/Phillip</b>	Batidora de espiral GRILLETTA 5 Kg, Profesional con cabezal elevable y vaso extraíble de 8 litros, 10 VELOCIDADES, V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 475x260x390h	<b>€ 755,69</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 , 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** 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...;
- **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** : 0,5 kg/5 kg;
- **mezcla horaria** : 18 kg/h;
- harina: 3 kg;
- agua: 2 litros;
- número de velocidades: 10;
- **revoluciones en espiral** : de 100 rpm a 240 rpm;
- **2 años de garantía** ;
- Motor/Potencia: 0,5 HP / 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