



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,35
<b>Peso netto (Kg)</b>	30
<b>Peso lordo (Kg)</b>	38
<b>Larghezza (mm)</b>	510
<b>Profondità (mm)</b>	290
<b>Altezza (mm)</b>	450

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Impastatrice a Spirale GRILLETTA Professionale, con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da litri 11 per una capacità d'impasto di 6 Kg, 10 VELOCITA', con display LCD Touch, per IMPASTI ad ALTA IDRATAZIONE,**

- **impastatrice a spirale da banco ribaltabile con vasca estraibile a 10 velocità;**
- grazie alla possibilità di selezionare ben **10 velocità di rotazione** sarà possibile fare impasti professionali con grande facilità;
- dotata di **display touch a colori LCD-TFT 3,5"** con risoluzione 320x480, RGB 65mila colori
- nonostante le dimensioni estremamente ridotte **racchiude potenza, innovazione e risultati brillanti;**
- grazie alla sua meccanica estremamente curata e affidabile la macchina **risulta silenziosa**, con **bassi consumi di energia** e non necessita di alcuna manutenzione;
- la **possibilità di sollevare la testa dell'impastatrice** e di **rimuovere la vasca** fanno di questa macchina il **top del mercato mondiale**, questo consente di agevolare la pulizia interna della vasca e del gancio, solitamente abbastanza difficoltosa, e di poter trasportare l'impasto direttamente nel contenitore per poi lavorarlo dove si vuole;
- **principali caratteristiche:** Testa ribaltabile, Vasca estraibile, Spirale Ottimizzata, Vasca più capiente, Telaio rinforzata, Meccanica più evoluta, Minore riscaldamento, Vasca completamente lavabile anche in lavastoviglie;
- nonostante le dimensioni contenute racchiude potenza ed efficienza con bassi consumi e poco rumore;
- **ideale per realizzare diversi tipi di impasto**, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza, pasticceria, piada etc...;
- **KIT ALTA IDRATAZIONE INSTALLATO (HH):** ideale per chi ha l'esigenza di realizzare **impasti con altissime idratazioni tipo 80-90-95%**, (i modelli normali arrivano fino al 75%). Questo kit comprende la **barra spezza pasta inclinata** e la **possibilità di far girare la spirale a marcia indietro** per preimpasti e biga, un inverter potenziato e raggiunge i 300 rpm.;
- **vasca, spirale, barra frangipasta in acciaio inox 18/10,**

- mobile bianco con **verniciatura elettrostatica**,
- **trasmissione a catena + n°2 cinghie in poliuretano ad alta resistenza ed efficienza;**
- **capacità di impasto:** 0,3 Kg/6 Kg;
- n° velocità: 10;
- **giri spirale:** da 80 rpm a 300 rpm;
- **garanzia 2 anni;**
- Motore/Potenza: 0,5 HP / 350W

**LA MOMENTO, LA VENDITA DELLA MACCHINA E' ESCLUSIVAMENTE PER IL MERCATO ITALIANO**

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FG-IM6S/230/10V TOUCH HH</b>	Impastatrice a spirale ALTA IDRATAZIONE da 6 Kg GRILLETTA, Professionale con DISPLAY LCD-TFT TOUCH, con testa sollevabile e vasca estraibile da 11 litri, 10 VELOCITA', V 230/1, kW 0,35, Peso 30 Kg, dim. mm 510x290x450h	<b>€ 1.141,51 + IVA</b> € 1.392,64 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni





