



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,35
Nettogewicht (Kg)	27
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	450
Tiefe (mm)	250
Höhe (mm)	350

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILLETTA Professioneller Spiralknetter mit HEBEKOPF und 8-Liter-ABNEHMBARER SCHÜSSEL für eine Teigkapazität von 5 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

- **Spiralknetter mit kippbarer Tischplatte und 10 Geschwindigkeiten** und abnehmbarer Schüssel;
- Dank der Möglichkeit, **10 Rotationsgeschwindigkeiten** auszuwählen, können Sie mit Leichtigkeit professionellen Teig herstellen.
- trotz seiner extrem geringen Größe **bietet es Leistung, Innovation und brillante Ergebnisse** ;
- Dank ihrer äußerst präzisen und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos** , hat **einen geringen Energieverbrauch** und erfordert keine Wartung.
- die **Möglichkeit, den Mixerkopf anzuheben und die Schüssel abzunehmen**, macht diese Maschine zur **besten auf dem Weltmarkt** . Dies erleichtert die Reinigung des Schüsselinneren und des Hakens, was normalerweise recht schwierig ist, und ermöglicht die direkte Beförderung des Teigs in den Behälter, um ihn dann nach Belieben zu verarbeiten.
- **Hauptmerkmale** : Neigbarer Kopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, geringere Erhitzung, Schüssel vollständig waschbar, auch in der Spülmaschine;
- trotz seiner geringen Größe bietet es Leistung und Effizienz bei geringem Verbrauch und geringer Geräuscentwicklung;
- **ideal für die Herstellung verschiedener Teigarten** , besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza, Gebäck, Piadina usw.;
- **INSTALLIERTES KIT FÜR HOHE HYDRATION (HH):** ideal für alle, die **Teige mit einem sehr hohen Feuchtigkeitsgrad wie 80-90-95 %** herstellen müssen (normale Modelle erreichen bis zu 75 %).
Dieses Set umfasst die **geneigte Teigbrechstange** und die **Möglichkeit, die Spirale für Vorteige und Biga rückwärts zu drehen** , sowie einen Wechselrichter mit Stromversorgung;
- **Schüssel , Spirale , Nudelzerkleinerer aus Edelstahl 18/10** ,
- weißes Gehäuse mit **elektrostatischer Lackierung** ,

- **Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste und effiziente Polyurethan-Riemen ;**
- **Teigkapazität :** 0,5 kg/5 kg;
- **Stundenteig :** 18 kg/h;
- Mehl: 3 kg;
- Wasser: 2 l;
- Geschwindigkeit Nr.: 10;
- **Spiralumdrehungen :** 90-320 U/min;
- **2 Jahre Garantie ;**
- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM5S/230/10VEL HH	5 kg Spiralkneter GRILLETTA mit HOHER HYDRATION, Professionell mit Hebekopf und abnehmbarer 8-Liter-Schüssel, 10 GESCHWINDIGKEITEN, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Abm. mm 475x260x390h	€ 886,61 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage



