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

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

- **Spiralkneter 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 **steckt in ihm 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 Inneren der Schüssel und des Hakens, die normalerweise recht schwierig ist, und ermöglicht es, den Teig direkt in den Behälter zu befördern und ihn dann zu verarbeiten, wo immer Sie möchten;
- **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 Geräuschentwicklung;
- **ideal zum Zubereiten verschiedener Teigarten** , besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza, Gebäck, Piada usw.;
- **INSTALLIERTES KIT FÜR HOHE HYDRATION (HH):** ideal für alle, die **Teige mit einer sehr hohen Hydratation von 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 rotieren zu lassen** , sowie einen Wechselrichter mit Stromversorgung;
- **Schüssel** , **Spirale** , **Nudelschneider 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;
- Anzahl der Geschwindigkeiten: 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 mit hoher Feuchtigkeitsaufnahme GRILLETTA, Professional mit Hebekopf und abnehmbarer 8-Liter-Schüssel, 10 Geschwindigkeiten, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Maße mm 475x260x390h	**€ 886,61** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

IM. 5S
IM. 5S
Grilletto
TECHNOCHEF.IT