



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)	260
Höhe (mm)	430

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

FAMAG GRILLETTA Professioneller Spiralknetzer , mit 7 Liter Schüssel für 5 kg Teigkapazität, 10 HOHE HYDRATIONSGSCHWINDIGKEITEN:

- Der Spiralknetzer Grilletta ist eine der **kleinsten Tischmaschinen auf dem Markt** .
- **kleiner und robuster Spiralknetzer mit festem Kopf und 5 kg** Teigkapazität;
- **10 Geschwindigkeiten einfach wählbar** dank eines Potentiometers über der Maschine;
- Dank der Möglichkeit, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen, können Sie mit Leichtigkeit professionellen Teig herstellen.
- die **besondere Form der Spirale** ermöglicht es, die Verarbeitungszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen ;
- leise und zuverlässig, wurde es **vor allem für Familien, aber auch für kleine professionelle Teige (für Bars, Rotisseries und Pizzerien) konzipiert** ;
- **Schüssel , Spirale , Stange , Deckel aus Edelstahl 18/10** ,
- Anhebbares Schutzgitter aus Edelstahl;
- Mit diesem Mixer können Sie **jede Art von Teig mit hervorragenden Ergebnissen** herstellen, beispielsweise **Brot, frische oder Eiernudeln, Pizza, Focaccia, Kekse, Panettone, ZUCKERPASTE** und alle harten, weichen, elastischen, süßen oder herzhaften Teige .
- **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 Vorteig und Biga rückwärts zu drehen** , einen **Wechselrichter mit Stromversorgung und erreicht 300 U/min** ;
- Dank ihrer äußerst präzisen und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos** , hat einen **niedrigen Energieverbrauch** und erfordert keine Wartung.

- weißes Gehäuse mit elektrostatischer Lackierung,
- **Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste und effiziente Polyurethan-Riemen ;**
- **Teigkapazität** : 0,5 kg/5 kg;
- **Stundenteig** : 18 kg/h;
- **Spiralrotation von 100 U/min bis 208 U/min ;**
- Mehl: 3 kg;
- Wasser: 2 l;
- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **2 Jahre Garantie ;**

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM5/230/10V HH	FAMAG GRILLETTA Professioneller Spiralkneter mit 7-Liter-Festkopf und Schüssel, 5 kg Teigkapazität, 10 GESCHWINDIGKEITEN, für STARK HYDRIERTEN TEIG, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 27 kg, Abm. mm 450x260x430h	<p>€ 726,53 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 8 bis 15 Tage</p>