



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,4
Nettogewicht (Kg)	36
Bruttogewicht (Kg)	40
Breite (mm)	530
Tiefe (mm)	300
Höhe (mm)	430

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILLETTA Professioneller Spiralknetzer mit HEBEKOPF und 13,5 Liter ABNEHMBARER SCHÜSSEL für eine Teigkapazität von 10 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

- **Spiralknetzer mit kippbarer Tischplatte und abnehmbarer Schüssel mit 10-Gang-Potentiometer ;**
- Dank der Möglichkeit, **10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen**, können Sie mit Leichtigkeit professionellen Teig herstellen.
- trotz seiner extrem geringen Größe steckt Leistung, Innovation und brillante Ergebnisse;
- Dank ihrer äußerst präzisen und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos**, hat **einen niedrigen 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.
- **ermöglicht einen Mindestteig aus 500 g Mehl ;**
- **Hauptmerkmale** : Neigbarer Kopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, geringere Erhitzung, Schüssel vollständig waschbar, auch in der Spülmaschine;
- **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 Vorteig und Biga rückwärts zu drehen**, einen **Wechselrichter mit Stromversorgung und erreicht 300 U/min** ;
- **Schüssel, Spirale, Teigzerkleinerer, aus Edelstahl 18/10** ,
- weißes Gehäuse mit **elektrostatischer Lackierung** ,
- **Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste und effiziente Polyurethan-Riemen** ;

- **Teigkapazität** : 0,5 kg/10 kg;
- **Stundenteig** : 30 kg/h;
- Geschwindigkeit Nr.: 10;
- **Spiralumdrehungen** : von **100 U/min bis 240 U/min** ;
- Motor/Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORD	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM10S/230/10V HH	Grilletta Spiralknetter 10 kg, Professional mit Hebekopf und abnehmbarer Schüssel 13,5 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN, für HOCHFEUCHTIGEN TEIG, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 36 kg, Maße mm 530 x 300 x 430	<p>€ 1.046,69 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 8 bis 15 Tage</p>