



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,35
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	30
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	38
<b>Breite (mm)</b>	510
<b>Tiefe (mm)</b>	290
<b>Höhe (mm)</b>	450

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**GRILLETTA Professioneller Spiralknetzer , mit HEBEKOPF und 11 Liter ABNEHMBARER SCHÜSSEL für eine Teigkapazität von 6 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN, mit LCD-Touch-Display, für STARK HYDRIRTEN TEIG,**

- **Kippbarer Tisch-Spiralmischer mit 10 Geschwindigkeiten** und abnehmbarer Schüssel;
- Dank der Möglichkeit, **10 Rotationsgeschwindigkeiten** auszuwählen, können Sie mit Leichtigkeit professionellen Teig herstellen.
- ausgestattet mit **einem 3,5" LCD-TFT Farb-Touchdisplay** mit 320x480 Auflösung, RGB 65 Tausend Farben
- 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 Geräusentwicklung;
- **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 Kit umfasst die **geneigte Teigbrechstange** und die **Möglichkeit, die Spirale für Vorteige und Biga rückwärts rotieren zu lassen** , einen Wechselrichter mit Stromversorgung und erreicht 300 U/min.
- **Schüssel , Spirale , Nudelschneider aus Edelstahl 18/10** ,

- weißes Gehäuse mit **elektrostatischer Lackierung** ,
- **Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste und effiziente Polyurethan-Riemen** ;
- **Teigkapazität** : 0,3 kg/6 kg;
- Anzahl der Geschwindigkeiten: 10;
- **Spiralumdrehungen** : von 80 U/min bis 300 U/min;
- **2 Jahre Garantie** ;
- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W

**DER VERKAUF DER MASCHINE IST ZUM ZEITPUNKT AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN ITALIENISCHEN MARKT BESTIMMT**

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FG-IM6S/230/10V TOUCH HH</b>	6 kg Spiralkneter mit hoher Flüssigkeitszufuhr GRILLETTA, Professional mit LCD-TFT-TOUCH-DISPLAY, mit Hebekopf und abnehmbarer 11-Liter-Schüssel, 10 GESCHWINDIGKEITEN, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Maße mm 510x290x450h	<b>€ 1.141,51</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage





