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

FAMAG GRILLETTA Professioneller Spiralkneter , mit 7 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 5 kg:

.

- Der Spiralkneter Grilletta ist eine der **kleinsten Tischmaschinen auf dem Markt** .
- **kleiner und robuster Spiralkneter mit festem Kopf und** 5 kg Teigkapazität,
- 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, Rotisserien und Pizzerien) entwickelt** ;
- **Schüssel** , **Spirale** , **Nudelzerkleinerer 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** .
- 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;
- **Spiralumdrehungen** : 100 U/min;

- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **3 Jahre Garantie** ;

.
CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM5/230	FAMAG GRILLETTA Spiralkneter mit festem Kopf und 7 Liter Schüssel, Teigkapazität 5 Kg, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 27 Kg, Maße mm 450x250x350h	**€ 509,80** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage