



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM5S/230-10VEL	Spiralmischer von 5 kg GRILLETTA, Professional mit abnehmbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel von 8 Litern, 10 GESCHWINDIGKEIT, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Abm. mm 475 x 260 x 390 h	Lieferung 20 bis 30 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller GRILLETTA Spiralmischer mit LIFTABLE HEAD und EXTRACTABLE TANK von 8 Litern für eine Teigkapazität von 5 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

- **Spiralmischer mit Kippzähler mit herausnehmbarer Schüssel bei 10 Geschwindigkeiten ;**
- Dank der Möglichkeit, **10 Umdrehungsgeschwindigkeiten** auszuwählen, können mit Leichtigkeit professionelle Teige hergestellt werden.
- Trotz seiner extrem geringen Größe **enthält es Kraft, Innovation und brillante Ergebnisse .**
- Dank ihrer äußerst genauen und zuverlässigen Mechanik ist die Maschine **geräuschlos** , hat einen **geringen Energieverbrauch** und ist wartungsfrei.
- Die **Möglichkeit, den Mischerkopf anzuheben und die Schüssel** zu entfernen, macht diese Maschine zur **Weltspitze** . Dies erleichtert das Reinigen der Innenseite der Schüssel und des Hakens, was normalerweise recht schwierig ist, und den direkten Transport des Teigs den Container, um ihn dann dort zu bearbeiten, wo Sie möchten;
- **Hauptmerkmale** : Kippkopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, weniger Heizung, vollständig spülmaschinenfeste Schüssel;
- Trotz seiner geringen Größe enthält es Leistung und Effizienz bei geringem Verbrauch und geringem Geräuschpegel.
- **Ideal für die Herstellung verschiedener** Teigsorten, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza, Gebäck, Piada usw .;
- **Schüssel , Spirale , Brecherstange aus Edelstahl 18/10 ,**
- weißer Schrank mit **elektrostatischer Farbe** ,
- **Kettengetriebe + Polyurethan-Riemen Nr. 2 mit hohem Widerstand und hohem Wirkungsgrad ;**
- **Teigkapazität** : 0,5 kg / 5 kg;
- **stündliches Kneten** : 18 kg / h;
- Mehl: 3 kg;
- Wasser: lt 2;
- n ° Geschwindigkeit: 10;
- **Spiralumdrehungen** : von 100 U / min bis 240 U / min;
- **2 Jahre Garantie** ;
- Motor / Leistung: 0,5 PS / 350 W.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

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