



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FG-IM5/230/10V HH</b>	FAMAG GRILLETTA Professioneller Spiralkneter mit Kopf und 7 Liter fester Schüssel, Teigkapazität 5 Kg, 10 GESCHWINDIGKEIT, für TEIG MIT HOHER HYDRATION, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 27 Kg, Abm. mm 450x260x430h	<b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

## Spiralkneter FAMAG GRILLETTA Professional , mit 7-Liter-Schüssel für eine Teigkapazität von 5 kg, 10 SPEED HIGH HYDRATION:

- Der Grilletta Spiralmixer ist eine **der kleinsten Tischmaschinen auf dem Markt** ;
- **kleiner und robuster Spiralkneter mit festem Kopf** mit Teigkapazität von 5 kg;
- **10 Geschwindigkeiten einfach wählbar** dank Potentiometer oberhalb der Maschine;
- Dank der Möglichkeit, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen, können Sie mühelos professionelle Teige herstellen.
- die **besondere Form der Spirale** ermöglicht es, die Arbeitszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen ;
- leise und zuverlässig, wurde es **hauptsächlich für die Familie, aber auch für kleine professionelle Teige** (für Bars, Rotisseries und Pizzerien) entwickelt;
- **Schüssel , Spirale , Stange , Deckel aus Edelstahl 18/10 ,**
- Schutzgitter aus Edelstahl Anhebbar;
- Dieser Mixer ist in der Lage, **jede Art von Teig** mit **hervorragenden Ergebnissen** herzustellen, wie **Brot, frische oder Eiernudeln, Pizza, Focaccia, Panettone-Kekse, ZUCKERPASTE** und **alle harten, weichen, elastischen, süßen oder herzhaften Teige** ;
- **INSTALLIERTES HIGH HYDRATION KIT (HH)** : Ideal für diejenigen, die **Teige mit sehr hohen Hydratationen wie 80-90-95% herstellen müssen** (normale Modelle erreichen bis zu 75%).  
Dieses Kit enthält die **geneigte Teigbrecherstange** und die **Möglichkeit, die Spirale für Vorteige und Wagen rückwärts zu drehen , einen verbesserten Inverter und erreicht 300 U / min** ;
- Dank seiner äußerst genauen und zuverlässigen Mechanik ist die Maschine **leise** , hat einen **geringen Energieverbrauch** und ist wartungsfrei;
- weißer Schrank mit elektrostatischer Lackierung,
- **Kettenantrieb + 2 Polyurethan-Riemen mit hoher Widerstandsfähigkeit und Effizienz** ;
- **Teigkapazität** : 0,5 kg / 5 kg;
- **stündliches Kneten** : 18 kg/h;
- **Spiralumdrehungen von 100 U/min bis 208 U/min** ;
- Mehl: 3 kg;
- Wasser: lt 2;
- Motor / Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **2 Jahre Garantie** ;
- **CE-Normen**

HERGESTELLT IN ITALIEN

### 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>	27
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	30
<b>Breite (mm)</b>	450
<b>Tiefe (mm)</b>	260
<b>Höhe (mm)</b>	430