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-IM10S/230/10V HH	Spiralkneter Grilletta 10 Kg, Professional mit anhebbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel 13,5 Kg, 10 GESCHWINDIGKEIT, FÜR TEIG MIT HOHER HYDRATION, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 36 Kg, Abm. mm. 530 x 300 x 430 h	**Lieferung** 20 bis 30 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller Spiralkneter GRILLETTA mit HEBBAREM KOPF und ABNEHMBAREM 13,5-Liter-TANK für eine Teigkapazität von 10 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

- **neigbarer Spiralkneter mit abnehmbarer Schüssel mit 10-Gang-Potentiometer** ;
- Dank der Möglichkeit **, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen, können Sie** mühelos professionelle Teige herstellen.
- Trotz seiner extrem kleinen Größe steckt Kraft, Innovation und brillante Ergebnisse in ihm;
- Dank seiner äußerst genauen und zuverlässigen Mechanik ist die **Maschine leise** , hat einen **geringen Energieverbrauch** und ist wartungsfrei;
- Die **Möglichkeit, den Mixkopf anzuheben** und **die Schüssel zu entfernen** , macht diese Maschine zur **Weltmarktspitze** , dies erleichtert die Reinigung des Inneren der Schüssel und des Hakens, was normalerweise ziemlich schwierig ist, und den Transport des Teigs direkt in den Behälter, um ihn dann dort zu verarbeiten, wo Sie möchten;
- **ermöglicht einen Mindestteig von 500 g Mehl** ;
- **Hauptmerkmale** : Neigbarer Kopf, Abnehmbare Schüssel, Optimierte Spirale, Größere Schüssel, Verstärkter Rahmen, Fortgeschrittenere Mechanik, Weniger Erwärmung, Vollständig spülmaschinenfeste Schüssel;
- **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** ;
- **Schale, Spirale, Frangipastariegel, aus Edelstahl 18/10** ,
- weißer Schrank mit **elektrostatischer Farbe** ,
- **Kettenantrieb + 2 Polyurethan-Riemen mit hoher Widerstandsfähigkeit und Effizienz** ;
- **Teigkapazität** : 0,5 kg / 10 kg;
- **stündliches Kneten** : 30 kg/h;
- Nr. Geschwindigkeit: 10;
- **Spiralumdrehungen** : **von 100 U/min bis 240 U/min** ;
- Motor / Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

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