



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FG-IM5/230</b>	Spiralmischer FAMAG GRILLETTA mit Kopf und 7 Liter fester Schüssel, Teigkapazität 5 kg, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 27 kg, Abm. mm 450 x 250 x 350 h	<b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **Spiralmischer FAMAG GRILLETTA Professional , mit 7-Liter-Schüssel für eine Teigkapazität von 5 kg:**

- Der Spiralmischer Grilletta ist eine **der kleinsten auf dem Markt erhältlichen Arbeitsplattenmaschinen** .
- **kleiner und robuster Spiralmischer mit festem Kopf** mit einer Teigkapazität von 5 kg,
- Die **besondere Form der Spirale** ermöglicht es, die Arbeitszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen .
- Es ist leise und zuverlässig und wurde **hauptsächlich für die Familie, aber auch für kleine professionelle Teige** (für Bars, Rotisseries und Pizzerien) entwickelt.
- **Schüssel , Spirale , Brecherstange aus Edelstahl 18/10 ,**
- Edelstahl-Schutzgitter Hebbbar;
- Dieser Mixer ist in der Lage, **jede Art von Teig mit hervorragenden Ergebnissen** wie **Brot, frische oder Eiernudeln, Pizza, Focaccia, Panettone-Kekse, ZUCKERPASTE** und **alle harten, weichen, elastischen, süßen oder herzhaften Teige** herzustellen .
- 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;
- **Spiralumdrehungen** : 100 U / min;
- Motor / Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **3 Jahre Garantie ;**
- **CE-Normen**

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50

**Leistung (Kw)** 0,35

**Nettogewicht (Kg)** 27

**Bruttogewicht (Kg)** 30

**Breite (mm)** 450

**Tiefe (mm)** 250

**Höhe (mm)** 350

