



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-IM6S/230/10V TOUCH HH	HIGH HYDRATION 6 Kg GRILLETTA Spiralmixer, Professional mit LCD-TFT TOUCH DISPLAY, mit Hebekopf und 11 Liter abnehmbarer Schüssel, 10 SPEED, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 Kg, Abm. mm 510x290x450h	€ 1.141,51 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 20 bis 30 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Professioneller Spiralknetter GRILLETTA , mit HEBBAREM KOPF und HERAUSNEHMBAREM 11-Liter-TANK für eine Teigkapazität von 6 kg, 10 GESCHWINDIGKEIT, mit LCD-Touch-Display, für TEIG MIT HOHER HYDRATATION,

- **Spiralknetter mit Kiptheke mit abnehmbarer Schüssel mit 10 Geschwindigkeiten ;**
- Dank der Möglichkeit, **10 Rotationsgeschwindigkeiten** auszuwählen, können Sie mühelos professionelle Teige herstellen.
- Ausgestattet mit **einem 3,5 "LCD-TFT-Farb-Touch-Display** mit einer Auflösung von 320 x 480, RGB 65.000 Farben
- Trotz seiner extrem geringen Größe **enthält es Kraft, Innovation und brillante Ergebnisse ;**
- 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;
- **Hauptmerkmale** : Neigbarer Kopf, Abnehmbare Schüssel, Optimierte Spirale, Größere Schüssel, Verstärkter Rahmen, Fortgeschrittenere Mechanik, Weniger Erwärmung, Vollständig spülmaschinenfeste Schüssel;
- Trotz seiner geringen Größe enthält es Leistung und Effizienz bei geringem Verbrauch und geringem Geräuschpegel;
- **ideal für die Herstellung verschiedener Teigarten** , besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza, Gebäck, Piada usw.;
- **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 Streitwagen rückwärts zu drehen** , einen verbesserten Inverter und erreicht 300 U / min.
- **Schüssel , Spirale , Nudelzerkleinerer aus Edelstahl 18/10 ,**
- weißer Schrank mit **elektrostatischer Farbe** ,
- **Kettenantrieb + 2 Polyurethan-Riemen mit hoher Widerstandsfähigkeit und Effizienz ;**
- **Teigkapazität** : 0,3 kg / 6 kg;
- Nr. Geschwindigkeit: 10;
- **Spiralumdrehungen** : von 80 U/min bis 300 U/min;
- **2 Jahre Garantie ;**
- Motor / Leistung: 0,5 PS / 350 W

IM MOMENT IST DER VERKAUF DER MASCHINE AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN ITALIENISCHEN MARKT

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,35
Nettogewicht (Kg)	30
Bruttogewicht (Kg)	38
Breite (mm)	510
Tiefe (mm)	290
Höhe (mm)	450





