



**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-IM5S/230-10VEL/Phillip</b>	5 kg Spiralmixer GRILLETTA, Professional mit Hubkopf und abnehmbarer 8-Liter-Schüssel, 10 GESCHWINDIGKEITEN, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Abm. mm 475x260x390h	<b>€ 755,69</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

**Professioneller GRILLETTA-Spiralmixer mit anhebbaarem Kopf und abnehmbarer 8-Liter-Schüssel für eine Teigkapazität von 5 kg, 10 Geschwindigkeiten:**

- **kipbarer Tisch-Spiralmixer mit abnehmbarer Schüssel und 10 Geschwindigkeiten ;**
- Dank der Möglichkeit , **10 Rotationsgeschwindigkeiten** auszuwählen, ist es möglich, ganz einfach professionellen Teig zuzubereiten.
- Trotz seiner extrem geringen Größe **bietet es Leistung, Innovation und brillante Ergebnisse .**
- Dank der äußerst raffinierten und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos , verbraucht wenig Energie** und erfordert keine Wartung.
- Die **Möglichkeit, den Kopf des Mixers anzuheben und die Schüssel zu entfernen,** macht diese Maschine zur **Spitze auf dem Weltmarkt .** Dadurch ist es möglich, die Innenreinigung der Schüssel und des Hakens, die normalerweise recht schwierig ist, zu erleichtern und zu können Transportieren Sie den Teig direkt in den Behälter, um ihn dann dort zu verarbeiten, wo Sie möchten.
- **Hauptmerkmale :** Neigbarer Kopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, weniger Erhitzung, Schüssel vollständig waschbar, sogar in der Spülmaschine;
- trotz seiner geringen Größe bietet es Leistung und Effizienz bei geringem Verbrauch und wenig Lärm;
- **ideal für die Herstellung verschiedener Teigarten ,** besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza, Gebäck, Piadina usw.;
- **Schüssel , Spirale , Teigbrechstange aus Edelstahl 18/10 ,**
- weiße Möbel mit **elektrostatischer Lackierung ,**
- **Kettenantrieb + 2 hochbeständige und effiziente Polyurethan-Riemen ;**
- **Teigkapazität :** 0,5 kg/5 kg;
- **stündliche Mischung :** 18 kg/h;
- Mehl: 3 kg;
- Wasser: 2 Liter;
- Anzahl der Geschwindigkeiten: 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**

<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>	250
<b>Höhe (mm)</b>	350