FAMAG »Grilletta« IM5 10V Spiral-Knetmaschine

Die Spiral-Teigmaschine »Grilletta« IM5 10V ist in Italien gefertigt worden und ermöglicht dir bequem von zu Hause aus, wie ein echter Profi, Pizzateig zuzubereiten. Neben Pizzateig kannst du mit dieser Knetmaschine natürlich auch andere Teige, wie z.B. Sauerteig zubereiten. Durch die zehn einstellbaren Geschwindigkeitsstufen behälst du bei der Teigzubereitung stets alles unter Kontrolle, zudem ermöglicht dir die hohe Geschwindigkeit der Spiralen Pizzateige mit einer hohen Hydration zuzubereiten.
Die Handhabung der »Grilletta« Spiral-Knetmaschine äußerst angenehm und ermöglicht dir einen lockeren und geschmeidigen Teig. Weitere Vorteile der IM5 10V sind ihr geringer Geräuschpegel, der niedrige Energieverbrauch sowie die Wartungsfreiheit.

Details:

Gewicht	**27 kg**
Rückwärtsgang	**nein**
Max. Teigmenge	**5 kg**
Min. Teigmenge	**0,3 kg**
Spiraldrehung/60 Sek. (Min/Max)	**90/240**
Motorleistung	**0,5 Ps**
Spannung	**220 V**
Abmessungen	**25 x 45 x 43 cm**
Knetstufen	**10**
Turbo-Gang	**nein**
Kopfteil klappbar	**nein**
Schüssel herausnehmbar	**nein**

Zum Produkt

Wir beraten dich gerne!
Montag - Freitag von 09 - 17 Uhr

@pizza1
info@pizza1.de
+49 5601 - 5809610
Korbacher Str. 501, D-34270 Schauenburg