



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,4
Nettogewicht (Kg)	35
Bruttogewicht (Kg)	39
Breite (mm)	530
Tiefe (mm)	300
Höhe (mm)	430

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

FAMAG Profi-Spiralkneeter, mit 13 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 10 kg:

- **10 kg Teig-Spiralmischer mit festem Kopf für die Werkbank ;**
- der einzige Mixer auf dem Markt, mit dem **Sie auf minimalem Raum 7 kg Trockenmehl + 3,5 Liter Wasser verarbeiten können ;**
- **ideal für alle Arten von harten , weichen , elastischen Teigen (Brot, Focaccia, Pizza, Pasta, Kekse, Panettone) und für Teige aus Spezialmehlen wie Gluten , nachgemahlenem Grieß , Hartweizen , steingemahlenem Mehl usw .;**
- hervorragende Ergiebigkeit auch bei kleinen Mengen;
- **robuste und zuverlässige Maschine ;**
- **3/8-Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste Riemen ;**
- **elektrostatisches Lackieren ;**
- übergroßer Motor;
- **alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl :** die Schüssel, die Spirale, der Teigbrechstab, das Schutzgitter;
- hochklappbares Schutzgitter aus Edelstahl;
- die besondere Form der Spirale ermöglicht es, die Verarbeitungszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen;
- **Teigkapazität : 0,5 kg/10 kg;**
- Stundenteig: 24 kg/h;
- Mehl: 7 kg;
- Wasser: 3,5 l;

- **Spiralumdrehungen : 100 U/min ;**
- Motor/Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **3 Jahre Garantie .**

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM10/230	FAMAG Professioneller Spiralkneter mit 13 Liter festem Kopf und Schüssel, 10 kg Teigkapazität, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 35 kg, Maße mm 530 x 300 x 430	€ 626,78 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage