



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase/Trifase
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	39
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	48
<b>Breite (mm)</b>	315
<b>Tiefe (mm)</b>	480
<b>Höhe (mm)</b>	690

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**KNETMASCHINE mit 7 kg Spirale mit festem Haken für Teig mit geringem Wassergehalt, 35 Schüsselumdrehungen/Minute, EINPHASIG:**

- ideale Maschine für Teige mit geringem Feuchtigkeitsgehalt oder fetthaltige Teige (wie Grissini, Taralli, Piadinas, Focaccias, Pfannenpizzas oder Eierteig);
- Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet;
- **Schüssel, Werkzeug und Grilldeckel aus Edelstahl AISI 304**;
- **10 Liter Tank, Durchmesser 260x200h mm**;
- Teigkapazität pro Zyklus 7 kg;
- **HOOK Spirale leicht abnehmbar** erleichtert die Reinigung der Wanne,
- **Durch die Verwendung des innovativen Hakenwerkzeugs wird die Temperatur des Teigs nicht verändert und** seine Sauerstoffversorgung verbessert.
- **Die Teigverarbeitungszeiten sind im Vergleich zu einem herkömmlichen Mixer mit Taucharmen, Gabel oder Spirale halbiert.**

**Zubehör/Optional :**

- mechanischer Timer
- Räder

**CE-Kennzeichnung**

**HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p><b>FM-BERTA7/M</b></p> 	<p><b>Knetmaschine für Teig mit geringem Feuchtigkeitsgehalt, mit 10-Liter-Schüssel, 7 kg Teigkapazität, Geschwindigkeit 35 U/min, V.230/1, 0,37 kW, Gewicht 39 kg, Maße mm 315 x 480 x 700</b></p>	<p><b>€ 677,25</b>  <i>Ohne MwSt</i>  <b>Versand berechnet werden</b>  <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage</p>

