



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,35
Nettogewicht (Kg)	30
Bruttogewicht (Kg)	34
Breite (mm)	520
Tiefe (mm)	280
Höhe (mm)	530

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

FAMAG Profi-Spiralkneiter, mit 11 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 8 kg:

- der IM 8 ist ein **Tisch-Spiralkneiter** mit einer maximalen Teigkapazität von 8 kg;
- dieser **Spiralkneiter mit festem Kopf** ist **ideal für Familien, aber auch für kleine professionelle Teige** (für Bars, Rotisseries und Pizzerien);
- Dank ihrer äußerst präzisen und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos, verbraucht wenig Energie** und ist wartungsfrei.
- die besondere Form der Spirale ermöglicht es, die Verarbeitungszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen;
- **ermöglicht einen Mindestteig aus 500 g Mehl** ;
- **Schüssel, Spirale, Nudelzerkleinerer aus Edelstahl 18/10** ,
- Anhebbares Schutzgitter aus Edelstahl;
- Mit diesem Mixer können Sie **jede Art von Teig mit hervorragenden Ergebnissen herstellen** , z. B. **Brot , frische oder Eiernudeln , Pizza , Focaccia , Kekse** , Panettone und alle harten, **weichen , elastischen , süßen oder herzhaften Teige** .
- weißes Gehäuse mit **elektrostatischer Lackierung** ,
- **Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste und effiziente Polyurethan-Riemen** ;
- **Teigkapazität** : 0,5 kg/8 kg;
- Stundenteig: 24 kg/h;
- Mehl: 5 kg;
- Wasser: 3 l;
- **Spiralumdrehungen : 110 U/min** ;

- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **3 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM8/230	FAMAG Spiralkneter mit festem Kopf und Schüssel mit 11 Litern, Teigkapazität 8 kg, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Maße mm 520 x 280 x 530 h	€ 573,83 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage