



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 Professioneller Spiralknetter, mit 11 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 8 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

- der IM 8 ist **ein Tisch-Spiralknetter** mit einer maximalen Teigkapazität von 8 kg;
- dieser **Spiralknetter mit festem Kopf** ist **ideal für Familien, aber auch für kleine professionelle Teige** (für Bars, Rotisseries und Pizzerien);
- **10 Geschwindigkeiten, die dank eines Potentiometers an der Seite der Maschine leicht wählbar sind ;**
- **Dank der Möglichkeit, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen, können Sie mit Leichtigkeit professionellen Teig herstellen .**
- 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 ,**
- **INSTALLIERTES KIT FÜR HOHE HYDRATION (HH) :** ideal für alle, die **Teige mit einem sehr hohen Feuchtigkeitsgrad wie 80-90-95 %** herstellen müssen (normale Modelle erreichen bis zu 75 %).
Dieses Set umfasst die **geneigte Teigbrechstange** und die **Möglichkeit, die Spirale für Vorteig und Biga rückwärts zu drehen ,**

- einen **Wechselrichter mit Stromversorgung und erreicht 300 U/min** ;
- **Kettenantrieb + Nr. 2 hochfeste und effiziente Polyurethan-Riemen** ;
- **Teigkapazität** : 0,5 kg/8 kg;
- Stundenteig: 24 kg/h;
- Mehl: 5 kg;
- Wasser: 3 l;
- **Geschwindigkeit : Nr. 10** ;
- **Spiralumdrehungen von 100 bis 208 U/min** ;
- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM8/230/10V HH	FAMAG Spiralkneter für Teig mit hoher Feuchtigkeitsaufnahme, mit festem Kopf und 11 Liter Schüssel, 8 kg Teigkapazität, 10 Geschwindigkeiten, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Maße mm 520 x 280 x 530	<p>€ 763,47 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 8 bis 15 Tage</p>