TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

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-Spiralkneter, mit 13 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 10 kg:

.

- **10 kg Teig Spiralkneter mit festem Kopf für Tisch-** und mit **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.
- 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** .;
- **INSTALLIERTES KIT FÜR HOHE HYDRATION (HH):** ideal für alle, die **Teige mit einer sehr hohen Hydratation von beispielsweise 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** ;
- 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** : 30 kg/h;
- Mehl: 7 kg;
- Wasser: 3,5 l;
- Geschwindigkeit: Nr. 10;
- **Spiralumdrehungen von 100 bis 208 U/min** ;
- Motor/Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM10/230/10V HH	FAMAG Professioneller Spiralkneter mit 13 Liter festem Kopf und Schüssel, 10 kg Teigkapazität, 10 GESCHWINDIGKEITEN, für HOCHFEUCHTIGEN TEIG, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 35 kg, Maße mm 530 x 300 x 430	**€ 866,91** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage