



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 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage