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)	0,35
Nettogewicht (Kg)	35
Bruttogewicht (Kg)	39
Breite (mm)	520
Tiefe (mm)	280
Höhe (mm)	430

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

FAMAG Professioneller Spiralkneter mit HEBEKOPF und 11,5 Liter ABNEHMBARER SCHÜSSEL für eine Teigkapazität von 8 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

.

- **Spiralkneter mit kippbarer Tischplatte und abnehmbarer Schüssel mit 10-Gang-Potentiometer** ;
- Dank der **Möglichkeit, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen,** können Sie mit Leichtigkeit professionellen Teig herstellen.
- trotz seiner extrem geringen Größe steckt Leistung, Innovation und brillante Ergebnisse;
- Dank ihrer äußerst präzisen und zuverlässigen Mechanik **ist die Maschine geräuschlos** , hat **einen niedrigen Energieverbrauch** und erfordert keine Wartung.
- die **Möglichkeit, den Mixerkopf anzuheben** und **die Schüssel abzunehmen,** macht diese Maschine zur **besten auf dem Weltmarkt** . Dies erleichtert die Reinigung des Inneren der Schüssel und des Hakens, was normalerweise recht schwierig ist, und ermöglicht die direkte Beförderung des Teigs in den Behälter, um ihn dann nach Belieben zu verarbeiten.
- **ermöglicht einen Mindestteig aus 500 g Mehl** ;
- **Hauptmerkmale** : Neigbarer Kopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, geringere Erhitzung, Schüssel vollständig waschbar, auch in der Spülmaschine;
- **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 Vorteige und Biga rückwärts zu drehen** , einen **Wechselrichter mit Stromversorgung und erreicht 300 U/min** ;
- **Schüssel, Spirale, Teigzerkleinerer, aus Edelstahl 18/10** ,
- 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;
- Geschwindigkeit Nr.: 10;
- **Spiralumdrehungen** : **100 U/min bis 240 U/min** ;
- Motor/Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM8S/230/10V HH	Grilletta Spiralkneter 8 kg, Professional mit Hebekopf und abnehmbarer 11,5 Liter Schüssel, 10 GESCHWINDIGKEITEN, für HOCHFEUCHTIGEN TEIG, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 35 kg, Maße mm 520 x 280 x 430	**€ 1.008,52** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage