



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM8/230-10VEL	FAMAG professioneller Spiralmischer mit festem Kopf und 11-Liter-Schüssel, Teigkapazität 8 kg, 10 GESCHWINDIGKEIT, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Abmessung 520 x 280 x 530 h	€ 704,36 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 20 bis 30 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Spiralmischer FAMAG Professional, mit 11-Liter-Schüssel für eine Teigkapazität von 8 kg, 10 GESCHWINDIGKEIT:

- Der IM 8 ist ein **Arbeitsplatten-Spiralmischer** mit einer maximalen Kapazität für fertigen Teig von 8 kg.
- Dieser **Spiralmischer mit festem Kopf** ist **ideal für die Familie, aber auch für kleine professionelle Teige** (für Riegel, Rotisseries und Pizzerien).
- **10 Geschwindigkeiten leicht wählbar** dank eines Potentiometers an der Seite der Maschine;
- **Dank der Möglichkeit, 10 Umdrehungsgeschwindigkeiten auszuwählen, können mit Leichtigkeit professionelle Teige hergestellt werden .**
- Dank ihrer äußerst genauen und zuverlässigen Mechanik ist die **Maschine geräuschlos, verbraucht wenig Energie** und erfordert keine Wartung.
- Die besondere Form der Spirale ermöglicht es, die Arbeitszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen.
- **erlaubt einen Mindestteig von 500 g Mehl ;**
- **Schüssel, Spirale, Brecherstange aus Edelstahl 18/10 ,**
- **Edelstahlschutzgitter Hebebar ;**
- Dieser Mixer ist in der Lage, **jede Art von Teig mit hervorragenden Ergebnissen wie Brot , frische oder Eiernudeln , Pizza, Focaccia , Panettone-Kekse und alle harten , weichen , elastischen , süßen oder herzhaften** Teige herzustellen.
- weißer Schrank mit **elektrostatischer Farbe ,**
- **Kettengetriebe + Polyurethan-Riemen Nr. 2 mit hohem Widerstand und hohem Wirkungsgrad ;**
- **Teigkapazität : 0,5 kg / 8 kg;**
- stündliches Kneten: 24 kg / h;
- Mehl: 5 kg;
- Wasser: lt 3;
- **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

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