



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM10/230	FAMAG professioneller Spiralmischer mit Kopf und 13 Liter fester Schüssel, Teigkapazität 10 kg, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 35 kg, Abmessung 530 x 300 x 430 h	€ 626,78 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 20 bis 30 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Professioneller FAMAG Spiral Mixer mit 13 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 10 kg:

- **10 kg Spiralmischer mit festem Gegenkopf ;**
- der einzige Mischer auf dem Markt, mit dem **Sie bei einer Mindestgröße mindestens 7 kg Trockenmehl + 3,5 Liter Wasser verarbeiten können ;**
- **Ideal für jede Art von hartem , weichem , elastischem Teig (Brot, Focaccia, Pizza, Nudeln, Kekse, Panettone) und für Teige aus Spezialmehlen wie Gluten , gemahlenem Grieß , Hartweizen, gemahlenem Steinmehl usw . ;**
- ausgezeichnete Ausbeute auch bei kleinen Mengen;
- **robuste und zuverlässige Maschine ;**
- **3/8 Kettengeräte + 2 hochohmiger Riemen ;**
- **elektrostatische Malerei ;**
- übergroßer Motor;
- **Alle Teile, die mit dem Teig in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl :** die Schüssel, die Spirale, die Teigbrecherstange, das Schutzgitter;
- anhebbares Schutzgitter aus Edelstahl;
- Die besondere Form der Spirale ermöglicht es, die Arbeitszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen.
- **Teigkapazität : 0,5 kg / 10 kg;**
- stündliches Kneten: 24 kg / h;
- Mehl: 7 kg;
- Wasser: 3,5 Liter;
- **Spiralumdrehungen : 100 U / min ;**
- Motor / Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **3 Jahre Garantie .**

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