



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-IM8S/230-10VEL	Spiralmischer Grilletta von 8 kg, Professional mit abnehmbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel von 11,5 Litern, 10 GESCHWINDIGKEIT, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 35 kg, Abmessung 520 x 280 x 430 h	€ 942,02 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 20 bis 30 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

Spiralmischer FAMAG Professional mit LIFTABLE HEAD und ENTFERNBAREM TANK von 11,5 Litern für ein Knetvolumen von 8 kg, 10 GESCHWINDIGKEITEN:

- **Kippbank-Spiralmischer mit herausnehmbarer Schüssel mit 10-Gang-Potentiometer ;**
- Dank der **Möglichkeit, 10 Umdrehungsgeschwindigkeiten auszuwählen** , können mit Leichtigkeit professionelle Teige hergestellt werden.
- Trotz seiner extrem geringen Größe enthält es Kraft, Innovation und brillante Ergebnisse.
- Dank ihrer äußerst genauen und zuverlässigen Mechanik ist die **Maschine geräuschlos** , **verbraucht wenig Energie** und erfordert keine Wartung.
- Die **Möglichkeit, den Mischerkopf anzuheben und die Schüssel** zu entfernen, macht diese Maschine zur **Weltspitze** . Dies erleichtert das Reinigen der Innenseite der Schüssel und des Hakens, was normalerweise recht schwierig ist, und den direkten Transport des Teigs den Container, um ihn dann dort zu bearbeiten, wo Sie möchten;
- **erlaubt einen Mindestteig von 500 g Mehl ;**
- **Hauptmerkmale** : Kippkopf, abnehmbare Schüssel, optimierte Spirale, größere Schüssel, verstärkter Rahmen, fortschrittlichere Mechanik, weniger Heizung, vollständig spülmaschinenfeste Schüssel;
- **Schüssel, Spirale, Konditorei, aus Edelstahl 18/10 ,**
- 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;
- n ° Geschwindigkeit: 10;
- **Spiralumdrehungen : 100 U / min bis 240 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)	35
Bruttogewicht (Kg)	39
Breite (mm)	520
Tiefe (mm)	280
Höhe (mm)	430