



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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MIXER mit 7 kg FESTHAKEN-Spirale für TEIG MIT GERINGER HYDRATION, 35/Minute BATTERIE-Umdrehungen, EINPHASIG:

- **ideale Maschine für Teige mit geringem Feuchtigkeitsgehalt** oder **fetthaltige Teige** (wie **Grissini, Taralli, Piadinas, Focaccia, Pfannenpizzas oder Eierteige**);
- Struktur mit kratzfester Farbe überzogen;
- **Tank, Werkzeug und Gitterdeckel aus Edelstahl AISI 304** ;
- **10-Liter-Tank, Durchmesser 260x200h mm;**
- Mischkapazität pro Zyklus 7 kg;
- **Leicht abnehmbare Hakenspirale** erleichtert die Reinigung der Wanne,
- **Durch die Verwendung des innovativen Hakenwerkzeugs wird die Temperatur des Teigs nicht verändert und** seine Sauerstoffversorgung verbessert.
- **Die Teigverarbeitungszeiten werden im Vergleich zu einem herkömmlichen Mixer mit Kolbenarmen, Gabel oder Spirale halbiert**

Zubehör/Optionen :

- mechanischer Timer
- Räder

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase/Trifase
Nettogewicht (Kg)	39

Bruttogewicht (Kg)	48
Breite (mm)	315
Tiefe (mm)	480
Höhe (mm)	690

VERFÜGBARE MODELLE

FM-BERTA7/M



Fimar - Mixer mit niedriger Hydratation für Teige mit lt. 10-Schüssel, einphasig, V.230 / 1

Teigknetmaschine mit geringer Flüssigkeitszufuhr mit 10-Liter-Schüssel, Teigkapazität 7 kg, Geschwindigkeit 35 U / min, V.230 / 1, Kw.0,37, Gewicht 39 kg, Abm. mm. 315 x 480 x 700 h

€ 677,25

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

