



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FG-IM8S/230</b>	Spiralmischer Grilletta 8 kg, Professional mit abnehmbarem Kopf und abnehmbarer 11,5-Liter-Schüssel, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 35 kg, Abmessung 520 x 280 x 430 h	<b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**FAMAG Professional Spiral Mixer mit LIFTABLE HEAD und abnehmbarem 11,5-Liter-Tank für eine Teigkapazität von 8 kg:**

- **Kippbarer Spiralmischer mit herausnehmbarer Schüssel ;**
- 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;
- **Spiralumdrehungen** : 100 U / min ;
- Motor / Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **2 Jahre Garantie .**

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

**Stromversorgung** | Monofase

<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,35
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	35
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	39
<b>Breite (mm)</b>	520
<b>Tiefe (mm)</b>	280
<b>Höhe (mm)</b>	430