



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FG-IM10S/230	Spiralmischer Grilletta 10 kg, Professional mit abnehmbarem Kopf und abnehmbarem 13,5-Liter-Schüssel, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 36 kg, Abmessung 530 x 300 x 430 h	Lieferung 20 bis 30 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

FAMAG Professional Spiral Mixer mit LIFTABLE HEAD und 13,5-Liter-ENTFERNBAREM TANK für eine Teigkapazität von 10 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;
- **Spiralumdrehungen** : **100 U / min ;**
- Motor / Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **2 Jahre Garantie** .

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50

Leistung (Kw) 0,4

Nettogewicht (Kg) 36

Bruttogewicht (Kg) 40

Breite (mm) 530

Tiefe (mm) 300

Höhe (mm) 430