



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FG-IM8/230</b>	Spiralmischer FAMAG mit Kopf und 11 Liter fester Schüssel, Teigkapazität 8 kg, V 230/1, kW 0,35, Gewicht 30 kg, Abmessung 520 x 280 x 530 h	<b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### **Spiralmischer FAMAG Professional, mit 11 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 8 kg:**

- Der IM 8 ist ein **Arbeitsplatten-Spiralmischer** mit einer maximalen Kapazität für fertigen Teig von 8 kg.
- Dieser **Spiralmischer mit festem Kopf** ist **ideal für die Familie, aber auch für kleine professionelle Teige** (für Riegel, Rotisserien und Pizzerien).
- Dank ihrer äußerst genauen und zuverlässigen Mechanik ist die **Maschine geräuschlos, verbraucht wenig Energie** und erfordert keine Wartung.
- Die besondere Form der Spirale ermöglicht es, die Arbeitszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen.
- **erlaubt einen Mindestteig von 500 g Mehl ;**
- **Schüssel, Spirale, Brecherstange aus Edelstahl 18/10 ,**
- Edelstahl-Schutzgitter Hebbbar;
- Dieser Mixer ist in der **Lage, jede Art von Teig** mit hervorragenden Ergebnissen wie **Brot , frische oder Eiernudeln , Pizza , Focaccia , Panettone-Kekse und alle harten , weichen , elastischen , süßen oder herzhaften** Teige herzustellen.
- 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 : 110 U / min ;**
- Motor / Leistung: 0,5 PS / 350 W;
- **3 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>	30
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	34
<b>Breite (mm)</b>	520
<b>Tiefe (mm)</b>	280
<b>Höhe (mm)</b>	530