



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FG-IM10/230/10V HH</b>	FAMAG professioneller Spiralknetter mit Kopf und fester 13-Liter-Schüssel, Teigkapazität 10 kg, 10 GESCHWINDIGKEIT, für TEIG MIT HOHER HYDRATION, V 230/1, kW 0,4, Gewicht 35 kg, Abm. mm. 530 x 300 x 430 h	<b>Lieferung</b> 20 bis 30 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

## Spiralknetter FAMAG Professional, mit 13 Liter Schüssel für eine Teigkapazität von 10 Kg:

- **10 kg Spiralknetter mit festem Kopf und Arbeitsplatte e 10 Geschwindigkeiten einfach wählbar** dank Potentiometer an der Seite der Maschine ;
- Dank der Möglichkeit, 10 Rotationsgeschwindigkeiten auszuwählen, können Sie mühelos professionelle Teige herstellen.
- der einzige Mixer auf dem Markt, mit dem **Sie bei minimaler Größe nicht weniger als 7 kg Trockenmehl + 3,5 Liter Wasser verarbeiten können** ;
- **ideal für jede Art von harten , weichen , elastischen** Teigen (Brot, Focaccia, Pizza, Nudeln, Kekse, Panettone) **und für Teige aus Spezialmehlen wie Gluten , Schrotgrieß , Hartweizen , steingemahlene Mehle ect ..;**
- **INSTALLIERTES HIGH HYDRATION KIT (HH):** Ideal für diejenigen, die **Teige mit sehr hohen Hydratationen wie 80-90-95 % herstellen** müssen (normale Modelle erreichen bis zu 75 %). Dieses Kit enthält die **geneigte Teigbrecherstange** und die Möglichkeit , **die Spirale für Vorteige und Wagen rückwärts zu drehen** , einen **verbesserten Inverter und erreicht 300 U / min** ;
- hervorragende Ergiebigkeit auch bei kleinen Mengen;
- **robuste und zuverlässige Maschine** ;
- **3/8-Kettengetriebe + 2 Riemen mit hohem Widerstand** ;
- **elektrostatische Lackierung** ;
- überdimensionierter Motor;
- **alle Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind aus Edelstahl** : die Schüssel, die Spirale, die Teigbrecherstange, das Schutzgitter;
- hochfahrbares Schutzgitter aus Edelstahl;
- die besondere Form der Spirale ermöglicht es, die Arbeitszeiten auf ein Minimum zu reduzieren, ohne den Teig zu überhitzen;
- **Teigkapazität** : 0,5 kg / 10 kg;
- **stündliches Kneten** : 30 kg/h;
- Mehl: 7 kg;
- Wasser: 3,5 Liter;
- Geschwindigkeit: Nr. 10;
- **Spiralumdrehungen von 100 bis 208 U / min** ;
- Motor / Leistung: 0,75 PS / 400 W;
- **2 Jahre Garantie** .

### CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,4
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	35
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	39
<b>Breite (mm)</b>	530
<b>Tiefe (mm)</b>	300
<b>Höhe (mm)</b>	430